BAHIA DE MONTEVIDEO
Fotografía: Raquel Odissio Tassano
Foto Club Uruguayo

Almanaque del

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Publicación que edita anualmente el *BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO* desde 1914 y con la que pretende suministrar un bagaje de conocimientos útiles al común de la gente y, de modo especial, a quienes desarrollan la riqueza agropecuaria de la República.

La publicación de las colaboraciones que incluye este Almanaque, no implica, necesariamente, que el Banco comparta los puntos de vista en ellas sustentados.

EDICION
70.000 Ejemplares
Distribución gratuita

MONTEVIDEO — URUGUAY
AÑO LVI — 1970-1971

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

CASA CENTRAL

AVENIDA AGRACIADA Y MERCEDES

MONTEVIDEO — URUGUAY

SUCURSALES

Artigas, Canelones, Colonia, Durazno, Florida, Fray Bentos, Maldonado, Melo, Mercedes, Minas, Paysandú, Rivera, Rocha, Salto, San José, Tacuarembó, Treinta y Tres, Trinidad.

109 AGENCIAS GENERALES — 159 AGENCIAS DE SEGUROS RURALES

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

CREADO POR LEY Nº 3935, DE 27 DE DICIEMBRE DE 1911

DIRECTORIO AÑO 1970

Presidente
Sr. NELSON R. VERDEROSA

Vicepresidente
Dr. JACOBO GUELMAN

Vocal
Esc. ATILIO ARRILLAGA SIMPSON

Secretario General Letrado
Dr. HECTOR CERRUTI AICARDI

Secretario Letrado
Dr. CARLOS VLAHUSSICH

ADMINISTRACION

Gerente General
Sr. RICARDO TOGNI

Sub-Gerentes Generales
Sr. LUIS A. GUTIERREZ
Sr. ALFREDO SCELZA

Director General del Departamento de Inversiones, Organización y Métodos
Cr. ANTONIO H. PICON

Asesor Letrado
Presidente de la Sala de Abogados
Dr. ALFREDO CAMBON

Contador General
Cr. JOSE R. SANCHEZ

Actuario
Sr. RODOLFO CIGANDA

Gerentes

Sr. ROMEO ANTOGNAZZA
Sr. WASHINGTON BOZZO
Sr. JOSE CABALLERO
Sr. ALBERTO DE ANGELIS
Sr. GONZALO DUPONT
Sr. ALFREDO FIANDRA
Sr. MANUEL LEIRAS MENDEZ
Sr. ALFREDO H. MAGNOU
Sr. OSCAR N. OLIVERA
Sr. RODOLFO PERAZZO
Sr. RAUL ROSA
Sr. MARIO VITALE

Con fecha de 29 de junio de 1970, el Presidente de la República, resuelve:

1º Sustituyese el Directorio del Banco de Seguros del Estado, por un DIRECTORIO INTERVENTOR, integrado por el señor NELSON R. VERDEROSA, que lo presidirá y los señores Dr. JACOBO GUELMAN, Esc. ATILIO ARRILLAGA SIMPSON, don LUIS M. MORIS y don MARTIN C. MARTINEZ.

19422

A LOS LECTORES DEL ALMANAQUE

Desde el año 1914 el Almanaque del Banco de Seguros del Estado viene cumpliendo una vasta e importante función al servicio de los productores agropecuarios de la República.

Razones de fuerza mayor obligan a publicar en forma conjunta los ejemplares correspondientes a los años 1970 y 1971.

Ante tal circunstancia se ha dado una estructura especial al presente volumen, aguardando que el mismo sea del interés de los señores lectores.

AÑO 1970

ENERO						
D.		4	11	18	25	
L.		5	12	19	26	*
M.		6	13	20	27	*
M.		7	14	21	28	*
J.	1	8	15	22	29	*
V.	2	9	16	23	30	*
S.	3	10	17	24	31	*

FEBRERO						
D.	1	8	15	22		
L.	2	9	16	23	*	*
M.	3	10	17	24	*	*
M.	4	11	18	25	*	*
J.	5	12	19	26	*	*
V.	6	13	20	27	*	*
S.	7	14	21	28	*	*

MARZO						
D.	1	8	15	22	29	
L.	2	9	16	23	30	*
M.	3	10	17	24	31	*
M.	4	11	18	25	*	*
J.	5	12	19	26	*	*
V.	6	13	20	27	*	*
S.	7	14	21	28	*	*

ABRIL						
D.		5	12	19	26	
L.		6	13	20	27	*
M.		7	14	21	28	*
M.	1	8	15	22	29	*
J.	2	9	16	23	30	*
V.	3	10	17	24	*	*
S.	4	11	18	25	*	*

MAYO						
D.		3	10	17	24	31
L.		4	11	18	25	*
M.		5	12	19	26	*
M.		6	13	20	27	*
J.		7	14	21	28	*
V.	1	8	15	22	29	*
S.	2	9	16	23	30	*

JUNIO						
D.		7	14	21	28	
L.	1	8	15	22	29	*
M.	2	9	16	23	30	*
M.	3	10	17	24	*	*
J.	4	11	18	25	*	*
V.	5	12	19	26	*	*
S.	6	13	20	27	*	*

JULIO						
D.		5	12	19	26	
L.		6	13	20	27	*
M.		7	14	21	28	*
M.	1	8	15	22	29	*
J.	2	9	16	23	30	*
V.	3	10	17	24	31	*
S.	4	11	18	25	*	*

AGOSTO						
D.		2	9	16	23	30
L.		3	10	17	24	31
M.		4	11	18	25	*
M.		5	12	19	26	*
J.		6	13	20	27	*
V.		7	14	21	28	*
S.	1	8	15	22	29	*

SETIEMBRE						
D.		6	13	20	27	
L.		7	14	21	28	*
M.	1	8	15	22	29	*
M.	2	9	16	23	30	*
J.	3	10	17	24	*	*
V.	4	11	18	25	*	*
S.	5	12	19	26	*	*

OCTUBRE						
D.		4	11	18	25	
L.		5	12	19	26	*
M.		6	13	20	27	*
M.		7	14	21	28	*
J.	1	8	15	22	29	*
V.	2	9	16	23	30	*
S.	3	10	17	24	31	*

NOVIEMBRE						
D.	1	8	15	22	29	
L.	2	9	16	23	30	*
M.	3	10	17	24	*	*
M.	4	11	18	25	*	*
J.	5	12	19	26	*	*
V.	6	13	20	27	*	*
S.	7	14	21	28	*	*

DICIEMBRE						
D.		6	13	20	27	
L.		7	14	21	28	*
M.	1	8	15	22	29	*
M.	2	9	16	23	30	*
J.	3	10	17	24	31	*
V.	4	11	18	25	*	*
S.	5	12	19	26	*	*

AÑO 1971

FECHAS	SOL Sal.	SOL Pto.	FERIADOS	SANTORAL
1 V.	5.34	20.02	AÑO NUEVO	Santa María, Madre de Dios
2 S.	5.35	20.02		
3 D.	5.36	20.02		2º después de Navidad
4 L.	5.36	20.03		
5 M.	5.37	20.03		
6 M.	5.38	20.03	DIA DE REYES	Epifanía del Señor
7 J.	5.39	20.03		
8 V.	5.40	20.03		
9 S.	5.41	20.03		
10 D.	5.41	20.03		Bautismo del Señor
11 L.	5.42	20.03		
12 M.	5.44	20.02		
13 M.	5.45	20.02		
14 J.	5.46	20.02		San Hilario
15 V.	5.47	20.01		
16 S.	5.47	20.01		
17 D.	5.48	20.01		3º después de Epifanía
18 L.	5.49	20.01		
19 M.	5.50	20.00		
20 M.	5.51	20.00		San Fabián y San Sebastián
21 J.	5.52	20.00		Santa Inés
22 V.	5.53	19.59		San Vicente, diácono
23 S.	5.54	19.59		San Raimundo de Peñafort
24 D.	5.55	19.58		3º después de Epifanía. San Timoteo
25 L.	5.56	19.58		Conversión de San Pablo
26 M.	5.57	19.57		San Policarpo
27 M.	5.58	19.57		San Juan Crisóstomo
28 J.	5.59	19.56		
29 V.	6.00	19.55		San Francisco de Sales
30 S.	6.01	19.54		
31 D.	6.03	19.54		4º después de Epifanía. San Juan Bosco

FEBRERO

2do. MES - 28 DIAS

GRITO DE ASENCIO
28 DE FEBRERO DE 1811

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sol.	Pro.		
1 L.	6.04	19.53		San Ignacio
2 M.	6.05	19.53		Presentación del Señor
3 M.	6.06	19.52		San Blás
4 J.	6.07	19.51		
5 V.	6.08	19.50		Santa Agueda
6 S.	6.09	19.49		S. Tito. S. Pablo Miki y comp. mártires
7 D.	6.10	19.48		5º después de Epifanía. San Romualdo
8 L.	6.11	19.47		
9 M.	6.12	19.46		San Cirilo de Alejandría
10 M.	6.13	19.45		Santa Escolástica
11 J.	6.14	19.44		Nra. Sra. de Lourdes
12 V.	6.15	19.43		Santos Fundadores de los Servitas
13 S.	6.16	19.42		
14 D.	6.17	19.41		6º después de Epifanía
15 L.	6.18	19.40		
16 M.	6.19	19.39		
17 M.	6.20	19.38		
18 J.	6.21	19.37		
19 V.	6.22	19.36		
20 S.	6.23	19.35		
21 D.	6.24	19.33	CARNAVAL	7º después de Epifanía
22 L.	6.25	19.32	CARNAVAL	Cátedra de San Pedro
23 M.	6.26	19.31	CARNAVAL	San Pedro Damián
24 M.	6.26	19.30		Miércoles de Ceniza. Ayuno y abstinencia
25 J.	6.27	19.29		
26 V.	6.28	19.28		Abstinencia
27 S.	6.29	19.26		
28 D.	6.30	19.25		1º de Cuaresma

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pto.		
1 L.	6.31	19.22		
2 M.	6.32	19.21		
3 M.	6.33	19.20		
4 J.	6.34	19.18		San Casimiro
5 V.	6.35	19.17		Abstinencia
6 S.	6.36	19.16		
7 D.	6.37	19.14		2º de Cuaresma. Sta. Tomás de Aquino
8 L.	6.38	19.13		San Juan de Dios
9 M.	6.39	19.12		Santa Francisca Romana
10 M.	6.40	19.10		
11 J.	6.41	19.09		
12 V.	6.42	19.08		San Gregorio Magno. Abstinencia
13 S.	6.42	19.06		
14 D.	6.43	19.05		3º de Cuaresma
15 L.	6.44	19.04		
16 M.	6.45	19.02		
17 M.	6.46	19.00		San Patricio
18 J.	6.47	18.59		San Cirilo de Jerusalem
19 V.	6.47	18.57		San José. Esposo V. María
20 S.	6.48	18.56		
21 D.	6.49	18.55		4º de Cuaresma. San Benito
22 L.	6.50	18.53		
23 M.	6.51	18.52		Santo Toribio
24 M.	6.52	18.51		
25 J.	6.52	18.49		Anunciación del Señor
26 V.	6.53	18.48		
27 S.	6.54	18.47		San Juan Damasceno
28 D.	6.54	18.45		5º de Cuaresma. San Juan Capistrano
29 L.	6.55	18.44		
30 M.	6.56	18.43		
31 M.	6.57	18.41		

ABRIL

4º MES - 30 DIAS

DESEMBARCO DE LOS "33" EN LA AGUADA
19 DE ABRIL DE 1825

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sal.	Pto.		
1 J.	6.58	18.40		
2 V.	6.59	18.39		San Francisco de Paula, Abstinencia
3 S.	6.59	18.37		
4 D.	7.00	18.36	TURISMO	De Ramos en la Pasión del Señor
5 L.	7.01	18.36	TURISMO	SANTO. San Vicente Ferrer
6 M.	7.01	18.33	TURISMO	SANTO
7 M.	7.02	18.31	TURISMO	SANTO
8 J.	7.03	18.30	TURISMO	SANTO. De la cena del Señor
9 V.	7.04	18.28	TURISMO	SANTO. De la Pasión del Señor. Ayuno
10 S.	7.05	18.27	TURISMO	SANTO. Vigilia Pascual abstinencia
11 D.	7.06	18.26		De Pascua de la Resurrección del Señor
12 L.	7.06	18.24		
13 M.	7.07	18.23		
14 M.	7.08	18.22		San Justino
15 J.	7.08	18.21		
16 V.	7.09	18.20		
17 S.	7.10	18.19		
18 D.	7.11	18.17		2º de Pascua "De Gracia"
19 L.	7.12	18.16	DESEMBARCO DE LOS 33	
20 M.	7.13	18.15		
21 M.	7.13	18.13		San Anselmo
22 J.	7.14	18.12		
23 V.	7.15	18.11		San Jorge
24 S.	7.16	18.10		San Fidel de Sigmaringa
25 D.	7.17	18.09		3º de Pascua San Marcos, Evangelista
26 L.	7.18	18.08		
27 M.	7.18	18.06		San Pedro Canisio
28 M.	7.19	18.05		San Pablo de la Cruz
29 J.	7.20	18.04		
30 V.	7.20	18.03		Santa Catalina de Siena

MAYO

5º MES - 31 DIAS

BATALLA DE LAS FLORAS

(Pasando entrega en regalo a Valencia [illegible])

10 DE MAYO DE 18[illegible]

FECHAS	SOL		FERIADOS	SANTORAL
	Sa	Po		
	7 21	18 02		[illegible]
	7 22	18 01		4º de Pascua. San Atanasio
3 [illegible]	7 23	18 00		
4 M	7 24	17 59		Santa Mónica
5 M	7 25	17 58		San [illegible]
6 J	7 25	17 58		
7 V	7 26	17 56		San [illegible]
8 S	7 27	17 56		
	7 27	17 55		[illegible]
1[illegible]	7 28	17 54		
[illegible] M	7 29	17 53		[illegible]
[illegible] M	7 30	17 52		[illegible]
[illegible] J	7 31	17 51		[illegible]
[illegible] V	7 32	17 50		
S	7 32	17 50		San Juan Bautista de la Salle
	7 33	17 49		6º de Pascua
	7 34	17 48		
	7 34	17 48		
[illegible]	7 35	17 47		
[illegible] J	7 36	17 46		San Bernardino de Siena
[illegible]	7 36	17 46		
[illegible] S	7 37	17 45		
	7 38	17 45		Ascensión del Señor
[illegible]	7 39	17 44		
[illegible] M	7 40	17 44		[illegible]
[illegible] M	7 41	17 44		[illegible]
[illegible] J	7 41	17 43		San Beda el Venerable
[illegible] V	7 42	17 43		San Agustín de Canterbury
[illegible] S	7 42	17 42		[illegible]
	7 43	17 42		Pentecostés
1	7 43	17 41		Santa Virgen María Reina

FECHAS		SOL Sal	SOL Pro	FERIADOS	SANTORAL
	M	7 44	17 41		Santa Amelia de Merlos
2	J	7 44	17 41		San Marcelino y San Pedro
3	J	7 45	17 41		San Carlos Lwanga y compañeros mártires
4	V	7 46	17 41		[illegible]
5	S	7 46	17 40		[illegible]
		7 47	17 40		[illegible]
7	D	7 47	17 40		
8	M	7 48	17 40		
	M	7 48	17 40		
	J	7 49	17 40		Santa Margarita de Escocia
	V	7 49	17 40		[illegible]
12	S	7 50	17 40		
		7 50	17 40		San Juan Carlos y Sangre de Cristo San
14	D	7 51	17 40		[illegible] Magno [Antonio de Padua
15	M	7 51	17 40		
	M	7 51	17 40		
	J	7 52	17 40		
18	V	7 52	17 40		Sagrado Corazón de Jesús
		7 52	17 40		
		7 53	17 41		[illegible]
21	D	7 53	17 41		San Luis Gonzaga
22	L	7 53	17 41		[illegible]
23	M	7 53	17 41		
24		7 53	17 41		[illegible]
	V	7 53	17 41		
26	S	7 53	17 42		
		7 53	17 42		[illegible]
28	T	7 53	17 43		
29	M	7 54	17 43		[illegible]
30	M	7 54	17 44		[illegible]

FECHAS	SOL Sa	Pto	FERIADOS	SANTORAL
1 J.	7.54 -	17 44		
2 V	7.53	17 45		[illegible]
3 S.	7 53 -	17 45		San Irineo
4 D.	7 53 -	17 46		4º después de Pentecostés
5 L.	7.53	17 46		[illegible]
6 M.	7 53 -	17 46		Santa María Goretti
7 M	7.53 -	17 47		San Cirilo y San Metodio
8 J	7 52 -	17 47		Santa Isabel de Portugal
9 V.	7.52 -	17 48		
10 S	7.52 -	17 49		
11 D.	7 51 -	17 49		5º después de Pentecostés
12 L.	7 51 -	17 50		
13 M	7 51 -	17 51		
14 M.	7 50 -	17 51		San Buenaventura
15 J	7 50 -	17 52		San Enrique
16 V	7 50 -	17 53		Nuestra Señora del Carmen
17 S.	7 49 -	17 53		
18 D.	7.49	17.54		[illegible]
19 L.	7 48 -	17 55		San Vicente de Paul
20 M	7.48	17.55		[illegible]
21 M	7.47 -	17.56		San Lorenzo de Brindisi
22 J	7.46	17.57		[illegible]
23 V	7 46 -	17 57		
24 S.	7.45 -	17.58		
25 D.	7 44 -	17 59		6º después de Pentecostés
26 L.	7 44 -	17 59		Santa Ana
27 M.	7 43	18 00		
28 M.	7 42 -	18.01		
29 J	7 42 -	18 01		Santa María
30 V	7 41 -	18 02		
31 S	7.40	18.03		

FECHAS		SOL Sal	SOL Pso	FERIADOS	SANTORAL
1	D	7.40	18.03		[illegible]
2	L	7.39	18.04		San Alfonso Mª de Liguori
3	M	7.38	18.05		
4	M	7.37	18.05		Santo Domingo de Guzmán
5	J	7.36	18.06		Dedicación de la Basílica de S. Mª la Mayor
6	V	7.35	18.07		[illegible]
7	S	7.34	18.08		San Cayetano
8	D	7.33	18.09		Dm después de Pentecostés
9	L	7.32	18.10		San Juan Mª Vianney
10	M	7.31	18.11		San Lorenzo, diácono
11	M	7.30	18.11		
12	J	7.29	18.12		Santa Clara
13	V	7.28	18.12		San Ponciano y San Hipólito
14	S	7.27	18.13		
15	D	7.26	18.14		Asunción de la Santa Virgen
16	L	7.24	18.14		San Joaquín
17	M	7.23	18.15		
18	M	7.22	18.16		
19	J	7.21	18.17		[illegible]
20	V	7.20	18.17		[illegible]
21	S	7.19	18.18		[illegible]
22		7.17	18.19		[illegible]
23		7.16	18.20		
24	M	7.15	18.21		[illegible]
25	M	7.13	18.21		San Luis de Francia
26		7.12	18.22		
27		7.11	18.23		San José de Calasanz
28	S	7.09	18.23		San Agustín
29	D	7.08	18.24		[illegible]
30		7.07	18.25		Santa Rosa de Lima
31		7.05	18.25		

CAPRICO ARIES
21 DE SEPTIEMBRE DE 804

FECHAS	SOL Sa	SOL Po	FERIADOS	SANTORAL
	7 04	18 26		
	7 03	18 27		San Esteban de Hungría
	7 01	18 27		San Pío X
	7 00	18 28		
	6 59	18 29		
	6 57	18 30		
	6 56	18 31		
	6 55	18 32		
	6 53	18 32		
	6 52	18 33		
	6 50	18 34		
	6 49	18 34		
	6 47	18 35		
	6 46	18 36		
	6 44	18 36		Nuestra Sra. de los Dolores
	6 44	18 37		San Cornelio y San Cipriano
	6 42	18 38		
	6 40	18 38		
	6 39	18 39		
	6 37	18 40		
	6 36	18 40		
	6 34	18 41		
	6 33	18 42		
	6 31	18 43		
	6 30	18 44		
	6 29	18 45		
	6 27	18 45		San Cosme y San Damián
	6 26	18 46		San Wenceslao
	6 25	18 47		Santos Arcángeles Miguel, Gabriel y Rafael
	6 23	18 47		San Jerónimo

OCTUBRE

10.º MES · 31 DIAS

BATALLA DE SARANDI
12 DE OCTUBRE DE 1825

FECHAS		SOL Sa	Po	FERIADOS	SANTORAL
1	V	6 22	18 48		
2	S.	6 20	18 49		Santos Angeles de la Guardia
		6 19	18 50		18º después de Pentecostés
3	L.	6 17	18.51		San Francisco de
5	M	6 16	18.52		
6	M.	6 14	18 52		San Bruno
7	J	6 13	18 53		
8	V.	6.12	18 54		Sta Brígida
9	S.	6 10	18 55		
		6 09	18 56		19º después de Pentecostés
12	L.	6 08	18 57		
	M	6 06	18 57		
13	M	6 05	18 58		
14	J.	6 04	18 59		
15	V	6 02	19 00		
16	S.	6 01	19 01		
		6 00	19 02		20º después de Pentecostés
18		5 58	19 02		San Lucas, Evangelista
19	M	5 57	19 03		
20	M	5 56	19 04		
21	J	5 55	19 05		
22	V	5 54	19 06		
23	S	5 53	19 07		
		5 51	19 07		21º después de Pentecostés
25	L	5 50	19 08		
26	M	5 49	19 09		
27	M	5 48	19 10		
28	J	5 47	19.11		San Simón y San Judas Tadeo
29	V	5 46	19 12		
30	S	5 45	19 13		
		5 44	19 14		

NOVIEMBRE

11.º MES - 30 DIAS

DIA DEL CAIDO EN LAS GUERRAS CIVILES
1 DE NOVIEMBRE

FECHAS		Sol Sa	Sol Pto	FERIADOS	SANTORAL
		5 43	19 15		[illegible]
2	M	5 42	19 16		[illegible]
3	M	5 41	19 17		[illegible]
4		5 40	19 18		[illegible]
5	[illegible]	5.39	19 19		
6	S	5 38	19 20		
7	D	5 37	19 21		23º después de Pentecostés
8	L	5 36	19 22		
[illegible]	M	5 35	19 23		Dedicación Basílica Letrán
[illegible]	M	5 34	19 24		
[illegible]	[illegible]	5.34	19 25		San Martín de Tours
12		5 33	19 26		San Martín I
13	S	5 35	19 27		
14	[illegible]	5 32	19 28		[illegible]
[illegible]	L	5 31	19 29		San Alberto Magno
[illegible]	M	5 30	19 30		Santa Gertrudis
[illegible]	[illegible]	5 30	19 31		
[illegible]	[illegible]	5 29	19 32		Ded. de las Basíl. S. Pedro y S. Pablo
[illegible]		5 29	19 33		Santa Isabel de Hungría
[illegible]	S	5 28	19 34		
[illegible]		5 28	19 35		Cristo Rey
[illegible]		5 27	19 36		Santa Cecilia
[illegible]	[illegible]	5 27	19 37		[illegible]
[illegible]		5 26	19 38		San Juan de la Cruz
[illegible]	[illegible]	5.26	19 39		
[illegible]	V	5 26	19 40		
[illegible]	S	5 25	19 41		
[illegible]	D	5 25	19 42		1º de Adviento
[illegible]	L	5 25	19 42		
[illegible]		5 25	19 43		

FECHAS		SOL Sal	SOL Pie	FERIADOS	SANTORAL
	M	5.23	19.44		
	1	5.24	19.45		
	X	5.24	19.46		
4	J	5.24	19.47		San Pedro Crisólogo
5	V	5.24	19.48		
	S	5.24	19.49		San Nicolás
	D	5.24	19.50		San Ambrosio
	M	5.24	19.50		
	M	5.24	19.51		
	J	5.24	19.52		
	V	5.25	19.52		
2	S	5.25	19.53		
	D	5.25	19.54		
4	M	5.25	19.54		
5	M	5.25	19.55		
	J	5.25	19.56		
		5.26	19.56		
	V	5.26	19.57		
9	S	5.27	19.58		
	D	5.27	19.58		
	M	5.28	19.59		
	M	5.28	19.59		
	J	5.29	20.00		
	V	5.29	20.00		
	S	5.30	20.00		Santa Inocencia del Niño
	D	5.30	20.01		
	M	5.31	20.01		
	M	5.32	20.01		
	J	5.32	20.02		
		5.33	20.02		
		5.34	20.02		

ENERO

D		2	9	16	23	30
L		3	10	17	24	31
M		4	11	18	25	*
M		5	12	19	26	*
J		6	13	20	27	*
V		7	14	21	28	*
S	1	8	15	22	29	*

FEBRERO

D		6	13	20	27	
L		7	14	21	28	*
M	1	8	15	22	29	*
M	2	9	16	23	*	*
J	3	10	17	24	*	*
V	4	11	18	25	*	*
S	5	12	19	26	*	*

MARZO

D		5	12	19	26	
L		6	13	20	27	*
M		7	14	21	28	*
M	1	8	15	22	29	*
J	2	9	16	23	30	*
V	3	10	17	24	31	*
S	4	11	18	25	*	*

ABRIL

D		2	9	16	23	30
L		3	10	17	24	*
M		4	11	18	25	*
M		5	12	19	26	*
J		6	13	20	27	*
V		7	14	21	28	*
S	1	8	15	22	29	*

MAYO

D		7	14	21	28	
L	1	8	15	22	29	*
M	2	9	16	23	30	*
M	3	10	17	24	31	*
J	4	11	18	25	*	*
V	5	12	19	26	*	*
S	6	13	20	27	*	*

JUNIO

D		4	11	18	25	
L		5	12	19	26	*
M		6	13	20	27	*
M		7	14	21	28	*
J	1	8	15	22	29	*
V	2	9	16	23	30	*
S	3	10	17	24	*	*

JULIO

D		2	9	16	23	30
L		3	10	17	24	31
M		4	11	18	25	*
M		5	12	19	26	*
J		6	13	20	27	*
V		7	14	21	28	*
S	1	8	15	22	29	*

AGOSTO

D		6	13	20	27	
L		7	14	21	28	*
M	1	8	15	22	29	*
M	2	9	16	23	30	*
J	3	10	17	24	31	*
V	4		18	25	*	*
S	5	12	19	26	*	*

SETIEMBRE

D		3	10	17	24	
L		4	11	18	25	*
M		5	12	19	26	*
M		6	13	20	27	*
J		7	14	21	28	*
V	1	8	15	22	29	*
S	2	9	6	23	30	*

OCTUBRE

D	1	8	15	22	29	
L	2	9	16	23	30	*
M	3	10	17	24	31	*
M	4	11	18	25	*	*
J	5	12	19	26	*	*
V	6	13	20	27	*	*
S	7	14	21	28	*	*

NOVIEMBRE

D		5	12	19	26	
L		6	13	20	27	*
M		7	14	21	28	*
M	1	8	15	22	29	*
J	2	9	16	23	30	*
V	3	10	17	24	*	*
S	4	11	18	25	*	*

DICIEMBRE

D		3	10	17	24	31
L		4	11	18	25	*
M		5	12	19	26	*
M		6	13	20	27	*
J		7	14	21	28	*
V	1	8	15	22	29	*
S	2	9	16	23	30	*

AGRICULTURA

ENERO

[illegible]

[illegible]

[illegible] más adelantados. Cuidar los cultivos de algodón.

FEBRERO

[illegible]

[illegible] terminar las cosechas.

MARZO

[illegible]

[illegible]

ABRIL

[illegible] Empieza la cosecha de maíz. Se inicia la cosecha [illegible]

[illegible]

[illegible] Se [illegible] la cosecha de [illegible]

MAYO

[illegible]

[illegible] ciones de empezar a ser pastoreadas.

[illegible] *de girasol y algodón.*

JUNIO

[illegible]

Forrajeros. — Aún se puede dar algún corte a las alfalfaras.

[illegible]

[illegible] en la segunda quincena al sur 190 kgs. Ha.

JULIO

Cereales. — Continuar la siembra del trigo.

[illegible]

AGOSTO

[illegible]

SETIEMBRE

[illegible]

OCTUBRE

[illegible]

NOVIEMBRE

Forrajeras. Se inicia la siembra de Sudan-grass.

[illegible]

DICIEMBRE

[illegible]

Forrajeras. — Termina la siembra de Sudan grass.

[illegible]

GANADERIA

ENERO

[illegible]

Equinos. [illegible] padrillos para [illegible] necesario [illegible]

[illegible] Kilos [illegible] 200 gramos de maíz [illegible] carnaritas, [illegible]

FEBRERO

[illegible]

Equinos. — Se comienza a [illegible] para la [illegible]

Equinos. — Los mismos trabajos del mes anterior.

[illegible] no respondan a las características de la raza.

MARZO

[illegible]

Ovejas [illegible] para la parición de primavera. En [illegible] ver las ovejas próximas a parir a [illegible] de [illegible] que se [illegible] de [illegible] de siembra.

Ganado [illegible] puede [illegible] y marcar los potrillos nacidos en la primavera. Se pueden amansar y domar potros.

Aves [illegible] a [illegible] las madres próximas a parir y [illegible] los [illegible] a [illegible] de las [illegible] Aumentar las raciones de los capones para [illegible] a [illegible] para fin de [illegible]

ABRIL

Huertos [illegible] y [illegible] Vigilar [illegible] los [illegible] al engrosamiento [illegible] Sembrar [illegible]

Cereales [illegible] Los potreros [illegible] las, preferentemente a las [illegible] para [illegible] las [illegible]

Ganado [illegible] para marcar y castrar [illegible] los [illegible] en potreros empastados [illegible] Seguramente realizar la [illegible] de cada ganado [illegible]

Aves [illegible] Reforzar el engorde de los capones para remitirlos al mercado. Numerar los [illegible] a fines de [illegible]

MAYO

Retoños Aplicar y [illegible] Comenzar el aporte de [illegible] y preparar otras para [illegible] Pastorear las [illegible] de invernada y los ganados lácteos para [illegible] Los [illegible] a [illegible] en los potreros

Cereales Recortar los [illegible] Terminar la parición de otono. Señalar [illegible] la [illegible] y la [illegible] a terrenos altos si el tiempo se presenta lluvioso.

Ganado [illegible] en pastoreo empastados

Aves [illegible] con la [illegible] de lechones y [illegible] A fin de mes empezar el [illegible] Retirar los [illegible] al servicio.

JUNIO

Retoños Recortar las [illegible] a marcha de engorde en los novillos de invernada, [illegible] Pastorear [illegible] las [illegible] al paso [illegible]

Cereales Continuar [illegible] de las [illegible] y cosechadoras de los temporales.

Ganado [illegible] que [illegible] aparece en esta época. Vigilar la enfermedad que ataca la garganta.

Aves [illegible] Recortar como suplemento [illegible] 250 gr. de alfrechillo por cabeza. Retirar los padrillos.

JULIO

Retoños Empieza a [illegible] cuidado para [illegible] Para [illegible]

Ganado [illegible] las [illegible] a [illegible] a [illegible] de las [illegible]

Cereales Las [illegible] potreros o [illegible]

[illegible] mes anterior. [illegible] la cantidad de los lechones y reforzar las raciones con maíz, cebadas, trigo, etc.

AGOSTO

Retoños Como los meses anteriores. Con las pasturas [illegible] y nuevas el ganado se [illegible] 2 veces [illegible] a [illegible] de [illegible] vigilar el estado de las vacas, pasando a avena, o [illegible]

Bovinos — En la segunda quincena de este mes empezará a producirse [illegible] en marcha. Recorrer las parideras y vigilar el estado de las madres. Cortar las [illegible] que empiecen en este mes.

Equinos — Vigilancia general de las manadas. Amansar y domar potros. Vigilar el estado de las [illegible] y los campos de pastoreo. Empezar la parición. Comenzar a [illegible] las yeguas. Empezar los partos para echarlos en setiembre.

Suinos — Preparar paridera, reparos individuales, bebederos [illegible] para la parición.

SETIEMBRE

Bovinos — Proseguir con la siembra de [illegible]. Apartar [illegible] para [illegible]. Marcar y castrar. Desmamar los terneros nacidos en mes anterior [illegible] y [illegible].

Ovinos — Las ovejas se [illegible] de la fuerza de [illegible]. Se [illegible] las [illegible] a gusano. Señalar, castrar y [illegible] la [illegible] a los corderos.

Equinos — Se está en plena actividad de la parición. Amansar y domar potros. Echar padres a las manadas. Castrar y marcar los potrillos.

Suinos — Mes de máxima actividad. Lavar las madres [illegible] a parir. [illegible] en preparativos. Es [illegible] que [illegible] la [illegible] los mismos cuidados del mes anterior.

OCTUBRE

Bovinos — Vigilar y limpiar las aguadas. Vacunar contra el carbunclo. Vigilar la acción de [illegible] bebederos. [illegible] horas en la [illegible] se sacan de mañana. Seguir y [illegible] nos [illegible].

Ovinos — Empezar a esquilar apreciando [illegible] rasurar [illegible]. Dar el primer baño en seguida de haber esquilado y el segundo 12 o 15 días después. Echar los corderos a las madres que están desmamadas y a las parideras de [illegible] las [illegible] lechones están [illegible] para [illegible] mejor.

Equinos — Concluye la parición. Iniciar la castración y marcación para el otoño próximo a las hembras. Seguir amansando y domando potros.

Suinos — Vigilar las paideras donde se encuentren las madres en parición. Empezar a castrar los lechones mayores de 40 días.

NOVIEMBRE

Bovinos — Continuar sembrando [illegible] del mes anterior.

Ovinos — Terminar la esquila. Retirar los carneros que habían estado desde [illegible]. Traer a la [illegible] los corderos, cuidando mucho a los lastimados.

Equinos — Continúa el amansar y domar, trabajando los edomados en las madrugadas [illegible] de [illegible]. Retirar los padrillos.

Suinos — Seguir con los mismos cuidados del mes anterior. Vigilar la alimentación de los lechones. Aplicar remedios contra los gusanos. Vermífugos.

DICIEMBRE

Bovinos — Trabajar de modo grato el ganado. Vigilar las aguadas. Seguir [illegible] los [illegible] olvida [illegible] que [illegible] las [illegible] Suspender el amansar de los novillos.

Ovinos — Terminar la esquila de los corderos. Bañar a manada en las primeras horas de la mañana. Vigilar que los corderos lastimados no sufran de [illegible] por [illegible] de la [illegible].

Equinos — Suspender el amansar y domar. Vigilancia general de las manadas.

Suinos — Empezar el destete. Clasificar los lechones en [illegible] y [illegible]. A los 10 días de aparar vacunarlos contra el cólera. En la segunda quincena echar los padrillos.

ENERO

[illegible]

FEBRERO

[illegible]

MARZO

[illegible] y canones de los frutales.

[illegible] plantaciones.

ABRIL

[illegible]

Viticultura. — Pasar una rastra pesada entre las filas [illegible] renovar las tierras apelmazadas [illegible] de las malezas. Seguir con los [illegible]

MAYO

[illegible] Abonar [illegible] preparando [illegible]

JUNIO

[illegible] var Hamlin. Empieza la cosecha de [illegible]

JULIO

[illegible] las plantas. Abonar. Preparar cebolas y zarzuelas [illegible]

AGOSTO

[illegible]

SETIEMBRE

[illegible]

OCTUBRE

[illegible]

NOVIEMBRE

[illegible]

Floricultura. — Proseguir los tratamientos.

DICIEMBRE

[illegible]

HORTICULTURA

ENERO

[illegible] repolla, tomate.

FEBRERO

[illegible]

MARZO

[illegible]

ABRIL

[illegible]

MAYO

[illegible]

JUNIO

[illegible]

JULIO

[illegible]

AGOSTO

[illegible]

SETIEMBRE

[illegible]

OCTUBRE

[illegible]

NOVIEMBRE

[illegible]

DICIEMBRE

[illegible] **pimientos, puerro, repollo, tomates.**

ENERO

[illegible] Recoger [illegible] los restantes se preparan adecuadamente para la venta.

FEBRERO

[illegible] mala postura. Prosiguen los trabajos del mes anterior

MARZO

[illegible]

ABRIL

[illegible] Prosiguen los trabajos generales.

MAYO

[illegible]

JUNIO

[illegible]

JULIO

[illegible] Continuar los trabajos del mes anterior

AGOSTO

[illegible]

SETIEMBRE

[illegible] Continuar los trabajos de la recolección, cría y recría de la pollada

OCTUBRE

[illegible]

NOVIEMBRE

[illegible] mercado.

DICIEMBRE

[illegible]

CON CULTURA

ENERO

Bloques [illegible] jándolo a [illegible]

FEBRERO

[illegible]

MARZO

Seguir las indicaciones del mes de enero.

ABRIL

Disminuye la cosecha de los cereales.

MAYO

[illegible]

JUNIO

[illegible] el mes anterior.

JULIO

[illegible] que el mes anterior.

AGOSTO

[illegible]

SETIEMBRE

[illegible]

OCTUBRE

[illegible] *por edad y sexo, castrándose los machos de 15 días* [illegible] la reproducción y los que tengan [illegible]

NOVIEMBRE

[illegible]

DICIEMBRE

[illegible] en la primera semana [illegible] y se sustituyen las hembras al macho.

APICULTURA

ENERO

[illegible] pasaje si es necesario.

FEBRERO

[illegible]

MARZO

[illegible]

ABRIL

[illegible]

MAYO

[illegible] para observar [illegible] de las abejas.

JUNIO

[illegible] generales

JULIO

[illegible]

AGOSTO

[illegible] dejando un espacio de unos centímetros. Trabajos generales

SETIEMBRE

[illegible]

OCTUBRE

[illegible] preservar la zajambrazón

NOVIEMBRE

[illegible]

DICIEMBRE

Iguales trabajos que el mes anterior

JARDINERIA

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes de cada mes por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

ENERO

[illegible]

[illegible] diciembre

[illegible] marzo y abril

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] de terreno

[illegible]

[illegible] cuidando de no tocar en absoluto otras plantas

[illegible] en lo posible de los rayos solares intensos

[illegible] Penstemon, Portulaca, Tagete, Taco de reina y Zinnia

FEBRERO

[illegible]

[illegible] a la primavera, por lo que se llaman de ojo dormido.

[illegible]

[illegible] y en el caso de los árboles 100 gramos a cada uno

[illegible]

[illegible]

MARZO

[illegible]

estado, se regaló con abundancia

[illegible]

[illegible]

Ya tienen botones florales los crisantemos. [illegible]

por [illegible]

[illegible]

ABRIL

[illegible]

durante 2 horas

[illegible]

MAYO

[illegible]

[illegible] disponemos a [illegible] iniciaremos en julio y agosto.

[illegible]

[illegible] Linaria Omoliguete y Pensamiento.

JUNIO

[illegible] minerales posteriores.

[illegible] nas sembradas en abril

[illegible] en otra mesete

[illegible] Escuela de [illegible]

JULIO

El [illegible] las horas frescas y las escasas horas de sol [illegible]

[illegible] **primitivos almácigos, etc.**

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] **Linaria, Pensamiento y Salvia.**

AGOSTO

[illegible] **brotación** [illegible]

[illegible] **os al cato no se ha hecho anteriormente, con soluciones de** [illegible]

[illegible] **en otros meses.**

[illegible] **debiendo ser éste** [illegible]

[illegible] **finamente pulverizado y a presión**

[illegible]

SETIEMBRE

[illegible] **la guadaña otros manejo requiere cierta pericia.**

[illegible] las yemas. Al realizar la plantación se colocará [illegible] de no lastimar con un cultivador posterior los bulbos.

[illegible] para terminar la poda de los rosales [illegible] silvestre para injertar este año o el [illegible]

[illegible] el abono no toque directamente el bulbo.

[illegible]

[illegible] Daisy y Glacier.

[illegible] Arcadia Aquarela Barcarola [illegible] Margarita [illegible]

OCTUBRE

[illegible] siembras, repi- [illegible] (insectos y hongos).

[illegible] entre sí en filas separadas 70 centímetros.

[illegible] consecuentes espolvoreos con azufre contra el [illegible] días de poco viento. Será [illegible]

[illegible] el césped a razón de 2 ó 3 Kg de Salitre de Chile por [illegible] aplicando en 2 ó 3 veces, separadas 15 días, cuando el [illegible]

[illegible] al 5 por [illegible]

[illegible] Cladioso y Delta.

[illegible] Mozart [illegible] y Zurbo.

NOVIEMBRE

[illegible]

[illegible] **que vendrán lavan mucho la tierra.**

[illegible] **puede hacerlo.**

[illegible]

[illegible] **dosis de 1 a 2 %**

[illegible]

[illegible]

DICIEMBRE

[illegible] **de ella pues que se dan a conocer** [illegible] **en el suelo. Las siembras y plantaciones** [illegible] **trasplantes se harán de preferencia en** [illegible]

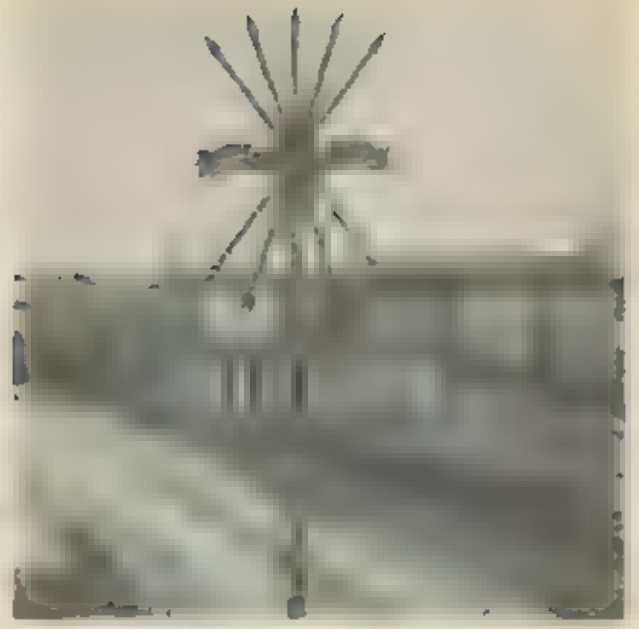
[illegible]

[illegible] **que semillas**

[illegible] **en forma de polvo al 5 % for son turen sus parcela** [illegible]

[illegible] **Bulbos. Dalia y Gladiolos.**

[illegible]



El Solar de los Artigas en Zaragoza

por José Oria Arbide

Agradecido con la buena [illegible] que [illegible] tenemos la Dirección del Banco de Seguros del Estado, de publicar notas especiales referentes a diversas etapas de nuestro gran Prócer, el General José Artigas, ya que en ediciones anteriores se ha exaltado la personalidad de nuestro con respecto a su lucha incesante por la liberación de los pueblos y en especial, de la República Oriental del Uruguay, donde naciera el día 19 de junio del año 1764, creo muy oportuno aportar mi minúsculo grano de arena a esta tarea patriótica emprendida por la referida Dirección de la Institución mencionada y gracias a su [illegible] diencia.

[illegible] que [illegible] en rasgos, la visita que hiciera en compañía de mi esposa, al solar nativo de los abuelos del Patriarca y que por una casualidad coincidió con la citada fecha de su nacimiento, en el año 1963 a nuestro regreso de otros países del viejo continente, teniendo la satisfacción de llegar hasta el lugar denominado Puebla de Albortón (se le llama puebla por ser un pequeño pueblo, como se le llama río a un pequeño río) y visitar y admirar la vieja casona en que naciera el abuelo, Juan Antonio Artigas en el año 1698, quien después de pelear muy joven en las guerras de Sucesión de España que concluyeron en el año 1713 por el tratado de Utrecht y en una de cuyas batallas, la de Almenar de Segre en 1710, cayó prisionero y se avecindó en Buenos Aires en el año 1716, donde tomó estado y en el año 1720 vino por estas tierras como soldado de la Compañía de Caballos de Capitán Martín José de Echart, cuando este fue a Maldonado por orden de don Bruno Mauricio de Zabala para

desalojar al pirata francés Moreau. Vuelto Artigas a Buenos Aires, aparece nuevamente en el año 1726 en el Libro Padrón de Montevideo como jefe de una familia venida expresamente p r la nueva población.

Y siguiendo nuestro viaje de regreso de Holanda, Bélgica, Luxemburgo, Colonia, Dusseldorf, Berlín Federal, Berlín Democrático — cruzando el muro que divide ambos Estados — Nuremberg, Stuttgart, Suiza, Francia e Italia, luego de admirar toda la Costa Azul entramos en España por la frontera de Hendaya-Irún, ya con el propósito de llegar hasta Puebla de Albortón. Escribí a un distinguido amigo y fuerte industrial de Zaragoza, don Arturo Bresel, dando la fecha exacta de nuestro arribo a esa Provincia de España, sugiriéndole lo que deseaba hacer ese viaje al solar de los Artigas.

Coincidió, sin embargo, de que el señor Bresel se hallaba en Provincias en esos días, pero delegó la misión a uno de sus hijos, el doctor Alfredo Bresel, con quien nos encontramos, aún sin conocernos, en las Oficinas de la RENFE (Red Eléctrica de los Ferrocarriles Españoles) partiendo a las 8 de la mañana del día 19 de junio de 1963 hacia el lugar indicado.

Vista de la casa solariega de los Artigas. A la derecha del balcón de hierro se alcanza a divisar una chapa de mármol, colocada el 23 de setiembre de 1950 en el centenario de su muerte. Las calles estrechas impiden tomar vistas, sobre todo a aficionados.
Foto del autor.

Salir de las grandes ciudades — y Zaragoza es grande y hermosa — salir de ellas es siempre igual: primero [illegible] como por sus calles asfaltadas, luego solamente agradable, por calles pavimentadas de adoquines y finalmente, apenas pasable, por sus calles y caminos de tierra hasta llegar a nuestro destino, al que llegábamos no sin cierta emoción y ansiedad por conocer esos lugares. Cuesta describir lo que es hoy día aquella zona, al pensáramos lo que era allá por los años 1850 en adelante, ya que una distancia de solo 40 kilómetros la recorrimos en una hora y media, mas o menos y bastenos decir que encontramos en nuestra ruta campos desiertos, áridos, paisajes montañosos, donde es menester viajar por caminos de tierra o por angostas sendas, tragando tierra de color ladrillo pues Puebla de Albortón, a pesar de la poca distancia de Zaragoza, es un lugar aislado donde hay un ferrocarril que circula tres veces por semana y llega hasta las minas de Utrillas. Desde Zaragoza a Puebla de Albortón, el tren demora poco mas de dos horas, ya que la vía férrea tiene 126 kilómetros y el tren corre a una velocidad de 16 kilómetros 800 metros por hora.

Después de viajar varios kilómetros alcanzamos a divisar las primeras casas y la torre de la Iglesia de Puebla de Albortón, lugar aislado, habitado apenas por un poco mas de 500 personas, donde no hay farmacia, no existen médicos y en total apenas si existen alrededor de unas cien casas. Llegar en automóvil a Puebla de Albortón es todo un acontecimiento, especialmente para los "chavales", que de inmediato nos rodearon. Y allí vimos el busto de Artigas inaugurado el día 9 de octubre de 1955, obra del escultor compatriota Serrano, y lo vimos con la mirada penetrante y altiva. Se tiende hacia las

Pueblo de A[illegible] — A[illegible] por [illegible] de [illegible] de [illegible] E[illegible] Viesca [illegible] [illegible] de [illegible] de [illegible] de [illegible] de [illegible]

alturas la frente levantada y en el rostro una expresión fuerte, típicamente aragonesa. Así fue su abuelo, quien dejó el lar montañoso para seguir a Bruno Mauricio de Zabala en su empeño de fundar Montevideo que como Capitán de la Compañía de Caballos Corazas Españoles, al frente de una [illegible] escolta de 240 hombres avanzó hasta los declives del Marmarajá y [illegible] las faldas del cerro del Verdún para [illegible] a los malhechores y contrabandistas que azotaban la Banda Oriental. Fue también Alcalde de la Santa Hermandad e integró el primer Cabildo instalado en nuestra ciudad de San Felipe y Santiago. Durante mas de [illegible] ilustres puso de relieve en Montevideo, sus dotes de mando. Y se le dio entierro mayor en San Francisco. En esa época su nieto que fue nuestro Prócer tenía 11 años (1[illegible]

Así fue también el padre del héroe. Don Martín José Artigas había heredado las virtudes, el coraje y la valentía de don José Antonio. Las evidenció en el baluarte de Santa Teola, en el territorio de Río Grande del Sur a 640 kilómetros de Montevideo, en el año 1776, cuando resistiera durante treinta días, con un puñado de valientes, el asedio y el ataque de las huestes portuguesas capitaneadas por Francisco Pinto Bandeira.

Y así, como el abuelo como el padre fue nuestro héroe: duro, impertérrito, denodado, recto, justo, austero y valeroso; gajo de la estirpe aragonesa, en que reverdeció la pasión por la dignidad. Artigas no fue un soldado improvisado. Ya traía en su sangre española su valentía. ¡Es que Artigas había nacido soldado!

Y así encontramos allá, en Puebla de *Albortón, la vieja casona que él nunca* vio y que al estilo de las casas sevillanas, con rejas en sus ventanas, actualmente muy conservada, aunque enjalbegada, naturalmente, muchas veces y que actualmente se encontraba habi*tada*

El busto de Artigas se halla emplazado en una plataforma, a un costado de la iglesia y en su base de granito de una altura de 2 metros se lee lo siguiente

A JOSE G ARTIGAS FUNDADOR DE LA REPUBLICA
ORIENTAL DEL URUGUAY
LA EXCELENTISIMA DIPUTACION PROVINCIAL
DE ZARAGOZA
LAS INSTITUCIONES ESPAÑOLAS DEL URUGUAY

Este busto fue inaugurado el día 9 de octubre de 1955, pronunciando discursos al costado del mismo, el presidente de la Diputación Provincial Dr Antonio Zubiri Vidal, el secretario general del Instituto de Cultura Hispánico de Madrid, don José Luis Messía y el Embajador de la República Oriental del Uruguay, general don Alberto M Fajardo, quien entre otras dijo

"Soy soldado. Como tal me cuadro "ante el primer Jefe de los Orientales "y le pido venia para explicar breve"mente las razones de la vecindad que "para él reclamo entre vosotros."

"Artigas fue soldado, fue militar de "grado y hasta los 46 años de su vida "luchó y trabajó en nuestra campaña. "Varón recio, que puso orden e impuso "la ley, como su padre, como su abuelo, "como todos los Artigas, en nombre de "España Por los derechos de España "luchó contra el enemigo hasta que "llegó la emancipación. Y los que mas "tarde nos íbamos a llamar "orugua"yos" y entonces nos llamábamos "orientales", fuimos a combatir en las "filas revolucionarias. Tuvimos la for"tuna de no elegir por jefe un aven"turero, ni un improvisado, ni un re"sentido, proclamamos primer jefe de "los Orientales a un hombre maduro, "a un esforzado capitán de caballería, "a un hombre de orden, de ley, de Es"[illegible] a Artigas

Y a pocos metros de ese busto es[illegible] la vieja casona, de verdadero estilo español, luciendo a un costado una gran chapa de mármol blanco donde pueden leerse

ESCUDO DE LA DIPUTACION — ESCUDO DE ESPAÑA — ESCUDO DEL URUGUAY

AQUI NACIO JUAN ANTONIO ARTIGAS
POBLADOR DE LA CIUDAD DE MONTEVIDEO
Y ABUELO DE JOSE G. ARTIGAS
FUNDADOR DE LA REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY
EL 23 DE SETIEMBRE DE 1850
23 DE SETIEMBRE DE 1850

Esta chapa de mármol tiene en su parte superior, vista de frente, a la derecha, el escudo de la Diputación Provincial de Zaragoza; en el centro, el escudo de España y a la izquierda, el escudo de la República Oriental del

[illegible] y fue colocada, como en la [illegible] se indica, el día 23 de setiembre de 1950, o sea al cumplirse el primer [illegible]gio de su fallecimiento

También y adherida a la pared de la [illegible]ensa hay una chapa de bronce con la inscripción siguiente

LA ASOCIACION PATRIOTICA DE LA REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY A LA CASA SOLARIEGA DE JOSE ARTIGAS FUNDADOR DE LA NACIONALIDAD ORIENTAL

Y así, luego de admirar y venerar [illegible] solar sagrado, con pena nos reti[illegible] de Puebla de Alborión, no sin [illegible] transcribir unos párrafos del [illegible] Cultural de la Embajada [illegible] en España, don Manuel Víctor Martínez en el día de la inaugura[illegible] del busto, que dijo lo siguiente

"[illegible]nos a Artigas en su pedestal, "[illegible]ando el sol del mediodía borraba [illegible] las sombras del paisaje. Nos ale[illegible] callados, sin hablarnos n[illegible] por el camino serpenteado y [illegible]olvoriento. Tampoco hubiéramos [illegible] hacerlo, porque había nudos [illegible] gargantas y nieblas en los ojos.

[illegible] Uruguay en España, Ge[illegible] en la [illegible] de Artigas [illegible]

"En un recodo del camino, cuando ya "se iban desdibujando los techos de "Alborión y venía de ese rumbo la "brisa fresca, un aragonés que ama al "Uruguay, que conoce las etapas de su "historia y la actuación de las figuras "que han honrado a nuestra tierra — "don Juan Bautista Bastero Beguiristain, presidente del "Instituto Cultural Hispánico de Aragón y Catedrático de la Universidad de Zaragoza — "creyó oportuno romper el silencio para alivianarnos de la emoción"

"—Escuchad — dijo — cómo el aire "nos trae los sones de la música y las "voces del canto."

"Detuvimos el coche. En efecto. Puebla de Alborión estaba de fiesta. Llegaba a nuestros oídos, débilmente, los "cantos y los acordes de la jota, el "baile más acentuadamente varonil y "marcial que tiene España."

"Cantos de Aragón subiendo como [illegible] "el pedestal de piedra y por la frente de bronce del más puro de los orien"tales."

Y dando por terminada nuestra visita al solar sagrado de los Artigas y de los orientales en Puebla de Alborión, también nos retiramos con verdadera emoción y — porqué no decirlo — con lágrimas en los ojos, dando así por cumplida una visita que fue programada antes de nuestra partida de Montevideo

El Gaucho Legendario Forjador de la Patria

por el Ing. Ponciano S. Torrado

Los historiadores honran a los héroes que ofrendaron lo mejor de sus vidas para libertar a la patria y consolidar su bienestar.

Sin embargo, pocas veces se glorifican a los seres humildes, desconocidos, que hicieron posible ese anhelo derramando su sangre, acuciados por un único afán de libertad e independencia.

Queremos, en estas páginas, destacar cuanto le debe el país a ese sacrificio anónimo, que tuvo por intérprete al gaucho legendario — soldado de la independencia — expresión típica de las guerras en las que todo se jugaba sin pedir ni dar cuarter.

El pueblo así lo ha entendido al rendirle homenaje en la piedra y en el bronce, elementos de que se valen los artistas para interpretar los méritos y trasmitirlos a las generaciones que se van sucediendo, destinatarias de lo que ellos lograran con sus luchas y sus afanes.

Es, en los monumentos que embellecen los parques y sitios privilegiados de las ciudades y pueblos, donde se da permanencia, en su valor plástico o en la composición de los bajorrelieves, al simbolismo del pasado histórico.

[illegible] este pasado nuestro, que oculta [illegible] los y sinsabores los renuncia[illegible] y glorias que caracterizaron al [illegible] de nuestra gesta emancipadora [illegible] que fue, al mismo tiempo, héroe y [illegible] de la patria, gestor de nuestras [illegible], precursor y artífice ignora[illegible] de nuestro bienestar y de nuestro [illegible]

El gaucho que así vivió, y por lo que [illegible] resumía las rebeldías y reivindi[illegible] de todas las razas que se re[illegible]

[illegible] N. En este el viejo gaucho [illegible] hechos heroicos en los que fue actor o testigo

[illegible] la humildad de sus actos, vivía [illegible] el peso de sus hazañas, aje[illegible] lo que tuviera sabor a gloria. [illegible] el reconocimiento popular [illegible] en de la República, que debemos [illegible] a su grandeza histórica.

En un Congreso Rural celebrado en [illegible] en marzo de 1910 — estamos [illegible] medio siglo de ese acontecimiento [illegible] se aprobó la iniciativa de levantar un monumento en la Capital de la República, destinado a conmemorar **"la figura histórica del gaucho uruguayo, como primer elemento de emancipación nacional y de trabajo".**

En mérito a lo cual, la Federación Rural gestionó la ley correspondiente. Esta fue promulgada el 14 de octubre de 1919.

En dicha ley se disponía que el monumento debía ser costeado por la entidad organizadora y ubicado **"en el lugar que designaran las autoridades competentes."**

El cumplimiento de la ley se encomendó a una comisión presidida por el doctor Elías Regules. El concurso, abierto a todo interesado, fue ganado por el escultor compatriota José Luis Zorrilla de San Martín. El boceto original, realizado en París, se exhibió en el Salón de Artistas Franceses en el año 1927.

La estatua ecuestre, esencia y tradición del gaucho uruguayo, se realizó en bronce. Los demás elementos, comprendidas las cuatro alegorías que decoran el basamento, están labrados en piedra arenisca procedentes de las mejores canteras de Francia.

Después de analizadas las posibles ubicaciones, entre las cuales se propuso en primer término el rond point que se pensaba construir en la intersección del Boulevard Artigas y la Avenida 8 de Octubre, se optó por la **Plazuela Lorenzo Justiniano Pérez** encomendándose a las direcciones de Obras y de Paseos del Municipio capitalino, **"las disposiciones sobre sus respectivas dependencias para dejar la Plazuela en las condiciones requeridas."**

El monumento se inauguró oficialmente el 31 de diciembre de 1927. En esa ocasión el Concejal Batlle Pacheco fue el encargado de recibirlo **"en custodia"** cuando la Federación Rural le hizo entrega formal por intermedio de la Comisión pro Monumento al Gaucho.

Dijo entonces el representante de la Comuna: "Montevideo, en el bullicio de su prosperidad presente, en la fiebre de su progreso material y moral, en la inquietud de su idealismo democrático, no olvida los altos ejemplos del pasado, los orígenes heroicos y lejanos de la República ..."

CONCEPTOS QUE NO PIERDEN VIGENCIA

Es, en este monumento, que se da permanencia al carácter del gaucho. En él, se muestra su vida y su amor al terruño, y el odio al invasor extranjero.

En su figura, la República rinde homenaje a la raza indómita que defendiera Artigas en camino hacia el Ayuí. Juicio sereno del Protector cuando pudo apreciar, en todo su alcance, la mística de sus gauchos: "cada día miro con admiración sus rasgos singulares de heroicidad y constancia: unos quemando sus casas y los muebles que no podían conducir; otros caminando leguas a pie por falta de auxilio, o por haber consumido sus cabalgaduras en el servicio; mujeres ancianas, viejos decrépitos, párvulos inocentes acompañan esta marcha, manifestando todos la mayor energía y resignación en medio de todas las privaciones ..."

Resignación sacrificada de aquellos rebeldes que habrían de cimentar la libertad y la grandeza de todo un pueblo. Seres humanos, con pasta de héroes, desprovistos de vicios, liberados de todo lo que pudiera significar un factor negativo en el juicio de la posteridad. Bravo y generoso, salvaje y sacrificado, fiel a los ideales que lo impulsaron, el gaucho no temió dar su vida, jugándola entera, en aras de la [illegible]

LA VIDA CAMPESINA. La vieja carreta [illegible] ndo y el [illegible] en esta alegoría. La mujer representa [illegible] espíritu melancólico del paisaje.

[illegible] protegido por el pento que simboliza [illegible] de la libertad

Ahí, en sus méritos, radica el valor de la palabra gaucho cuando se la aplica a héroes que parecen de leyenda. No al gaucho sedentario, falto de estimación, vagabundo. Tampoco al payador cabaucero de aventuras. Ni siquiera al gaucho errante que sabía como buen baqueano, manejar el lazo y la boleadora.

En nuestro héroe debemos ver algo más noble. Quizás la rebeldía y las pasiones que heredó del indio americano. De él aprendió [illegible] a defender sus derechos, [illegible] personalidad en [illegible] lar por los campos, apegado a la naturaleza agreste y salvaje.

Es en el [illegible] campo, donde se arraigó, el con[illegible] patria y de [illegible]

Como dijera Batlle Pacheco [illegible] gurar el monumento. "en el instante redentor, al conjuro de América, el jinete de bronce, trasunto de todas las rebeldías de la tierra, de todas las reivindicaciones, de todas las razas fundidas en él: el gaucho surgía del misterio de los campos, recortando en el diáfano cielo de la patria, su silueta guerrera y legendaria."

En el monumento de Zorrilla se exa - ta el valor épico de su lucha y coraje

Comprende dos partes, una en bronce y otra en piedra, que responden a conceptos diferenciados

En la figura ecuestre se condensa la expresión del héroe epónimo. En el basamento se dispone a cada costado, una alegoría que lo humaniza. Son: al frente, **"El Holocausto"** que muestra al gaucho caído, protegido por un genio que simboliza la Patria sosteniendo en alto la bandera de la libertad en la parte posterior, **"La Tradición"**, representada por un viejo paisano sentado sobre las raíces de un ombú, que explica a un joven las luchas heroicas de las que fue actor o testigo; en el costado que da frente a 18 de Julio, **"La Vida Campesina"** simbolizada por la carreta, que da fondo al bajorrelieve y por los bueyes uncidos al arado junto al paisano que se prepara para la siembra. La familia está representada por la mujer que lleva a su hijo en brazos. Al fondo, el alma melancólica del gaucho, interpretada por el criollo que pulsa la guitarra, y en el costado que mira a la calle Constituyente, **"Las Faenas del Campo"** simbolizadas por la doma que realiza el negro en compañía de un jinete blanco

* * *

El gaucho ocupa, así, un lugar de preferencia en el reconocimiento ciudadano. Se ve en él, al primer elemento de emancipación y de trabajo

Las generaciones, presentes y futuras, deben honrar al gaucho legendario, heroico y sufrido porque, después de luchar por la independencia de nuestro suelo, cambió la lanza guerrera por las armas del trabajo fecundo

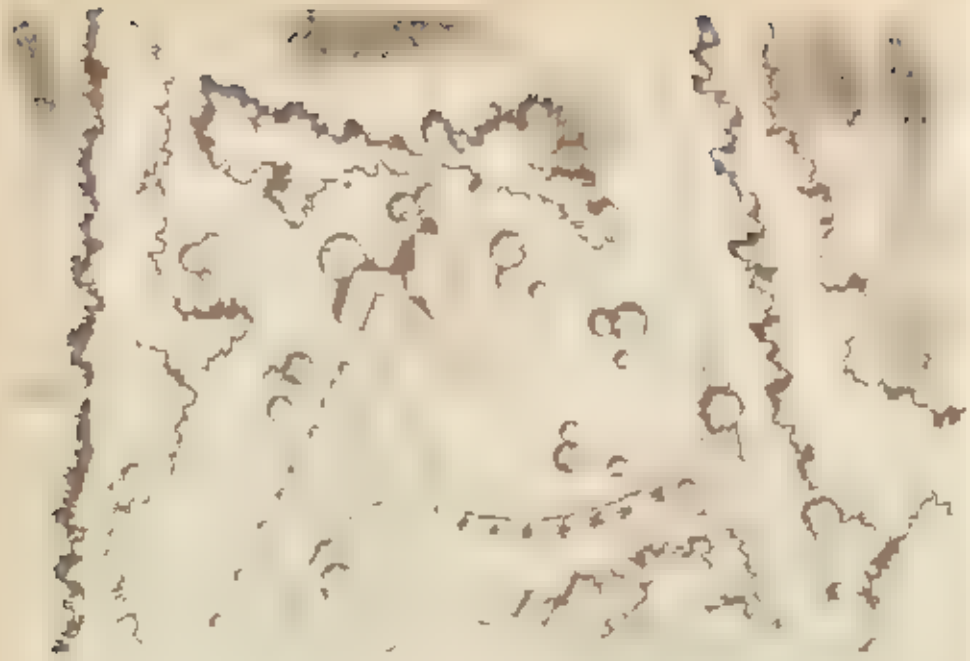
F. TRABAJO

[illegible] Plantado, [illegible] del [illegible] Que Tiene Paisajístico

En anteriores publicaciones del Banco de Seguros del Estado, ha sido tratado en profundidad el tema de la forestación de bosques y montes con un [illegible] eminentemente utilitario ya sea como reserva [illegible] al, producción de madera, pantallas contra viento, etc., pero hay un aspecto que no ha sido tenido [illegible] hasta el momento, el acondicionamiento del espacio plantado, desde el punto de vista paisajístico.

Enfocar el problema desde este ángulo no significa de ninguna manera relegar a un segundo plano las consideraciones prácticas que deciden una plantación forestal. Se intentará simplemente poner en evidencia, que aun considerando primordialmente los estudios inherentes de carácter económico, es posible, manejando algunos conceptos elementales de composición, ambientar esa misma plantación hacia el logro de un simple goce estético, e integrarla al entorno de la vivienda rural, creando a su alrededor una zona parquizada que aumente el placer de vivir en el campo, no sólo dentro de la casa, sino en su espacio inmediato.

En primer lugar, es evidente que un muro cortavientos, organizado en distintos niveles de alturas crecientes según las especies plantadas, contribuirá de manera fundamental a lograr el ambiente físico necesario para iniciar la parquización del espacio así limitado. El perímetro exterior de la plantación puede seguir líneas de alambrados, curvas de nivel del terreno, pero



en cuanto al borde interior, el que limita visualmente nuestro espacio-paisaje, puede ser plantado con "entrantes" o mejor aún, siguiendo líneas quebradas, para acentuar distintos subespacios, que a su vez dotaremos de diversos motivos de atracción, un tamarar, un conjunto de árboles ornamentales, la embocadura del camino de acceso a la vivienda, la zona netamente destinada al trabajo, etc.

En el esquema que sigue, se intenta ejemplificar lo que acabamos de sugerir. Se ha bordeado con una zona densamente arbolada en eucaliptus y acacias, la parte expuesta a los vientos más frecuentes e intensos de esa región. La masa de árboles no es cerrada. Se abre en "caminos" visuales hacia un horizonte de sierras, de un pueblo [illegible] hacia la puesta de [illegible]

Los distintos huecos en la masa de bosque, subdivide el espacio, caracterizándolo a cada uno en particular. La zona de trabajo está relativamente aislada por una masa más densificada.

A nivel de una persona, esos entrantes y salientes, esos "caminos" deben dar una sensación de distancia, de apertura del espacio a la lejanía.

El "tallado" de esas masas de árboles nos está convirtiendo de hecho en escultores, pero de materia viva, con colores propios y mutables según las estaciones del año, con formas que podemos prever pero no condicionar.

Considerado aisladamente, cada árbol nos ofrece una categorización por su forma, que le es particular. Así, por ejemplo, disponemos de "agujas" con los cipreses (de cementerio) y con los álamos. También podemos usar maravillosas "sombrillas" como nos brinda el timbó, o sino conos, geométricamente perfectos (cedros, araucarias).

Si enfocamos el trabajo de composición desde el punto de vista del color, hay a nuestra disposición una paleta maravillosa de verdes, desde el pálido

[illegible] *dos, con un primer plano de mimbres* y cipreses intercalados. Hemos contrapuesto al porte del álamo, a su color cambiante (verde pálido, amarillo, gris) con agujas de color verde intenso, y *unido el conjunto mediante un verde* fresco, que se torna en amarillo, con el mimbre.

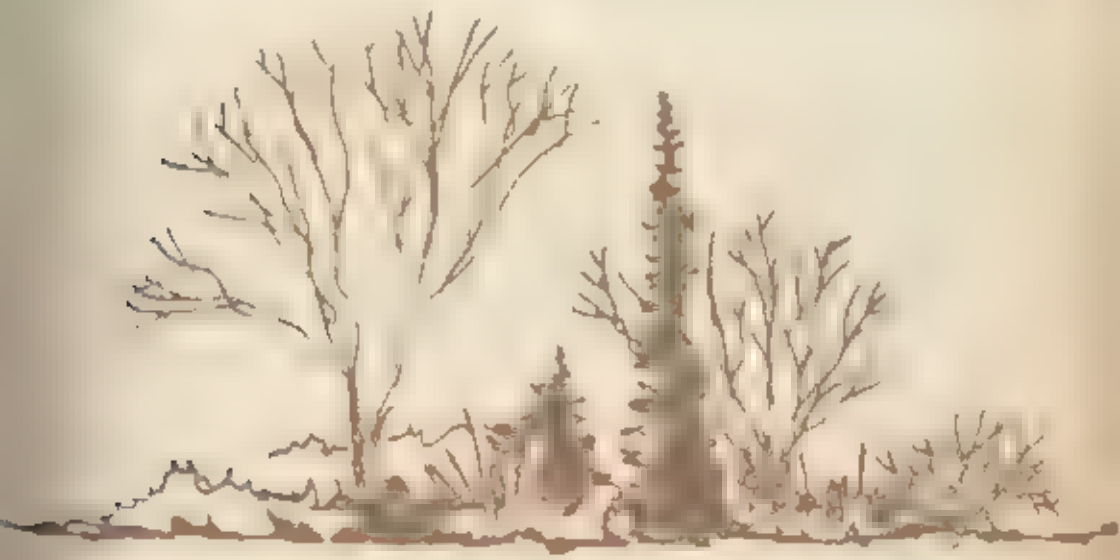
del *álamo* plateado, el brillante del [illegible], el profundo, grave, de los cipreses, pasando por violetas de jacarandáes, paraísos, amarillos de acacias, fresnos o aun los grises espectrales de las variedades de follaje caduco.

Estas formas, estos colores nos permiten infinidad de combinaciones; es realmente hermoso el conjunto for-

No es nuestra intención dar recetas de composición

Cada uno, de acuerdo a su sensibilidad, puede jugar con formas, con colores, y aun creer que está dominando el tiempo

Es cierto que hay trucos visuales, por ejemplo, para aumentar la sensación de distancias. Bordee Vd. un camino con álamos piramidales, manteniendo



un ritmo constante, pero en determinado momento, vaya espaciándolos en dirección al paisaje lejano que Vd. quiere destacar. Se formará un canal visual que lo llevará sin darse cuenta hacia el horizonte.

Como criterio de composición general, no debemos dejar de lado las características propias del establecimiento. Por ejemplo, si la producción es netamente ganadera, puede ser interesante traer a un primer plano un potrero, bien empastado, que solamente lo separe del "césped" una valla de madera. Allí se mostrarían ejemplares a los visitantes ocasionales, y mientras tanto, su espacio se integra al parque en general.

En el caso de un establecimiento arrocero, que funda su razón de super[illegible] la presencia de agua, no sería muy [illegible] jerarquizar su presencia, con un estanque, con una pequeña [illegible] en bordes de ve[illegible]getación, o simplemente, sacar partido de los canales y acequias, integrándolos al paisaje inmediato.

Finalmente, el elemento integrador por excelencia. Debemos procurar una manta de "césped" que unifique el conjunto. Simplemente, deje venir el pasto, córtelo periódicamente, aplique herbicidas selectivos para eliminar malezas, y su parque no tendrá ningún elemento que lo descalifique en comparación con los maravillosos jardines de nuestra costa.

Usted y yo sabemos que cuesta lo mismo plantar los eucaliptus o las lambertianas de cualquier manera. Agregue a la plantación su intención estética. Jerarquice aquel remanso del arroyo donde iba a pescar de chico. Abra los montes en dirección de las puestas de sol. Piense que lo está haciendo para sus hijos...

Es otra forma de perdurar en el recuerdo, ¿no le parece?

[illegible]

ESQUILA

por el Método Tally-Hi

Consideraciones previas

Antes de comenzar a explicar los cortes es necesario aclarar que la oveja se esquila completamente suelta y es el propio esquilador quien la retira del brete. Es conveniente que éste vaya elijiendo el animal que va a esquilar a medida que se acerca al brete.

Es un mal procedimiento retirar la oveja del brete agarrándola por una pata, resulta perjudicial y es un inconveniente para colocarla en posición de esquila. La mejor forma de agarrar la oveja es poner la mano derecha debajo del maxilar inferior (carretilla) y la izquierda sobre la cadera o nacimiento de la cola; así sacarla del brete, luego, haciendo presión hacia abajo con la mano izquierda y levantando la oveja con la derecha se la hace retroceder al mismo tiempo que se la obliga a sentarse, lo que se consigue con suma faci-

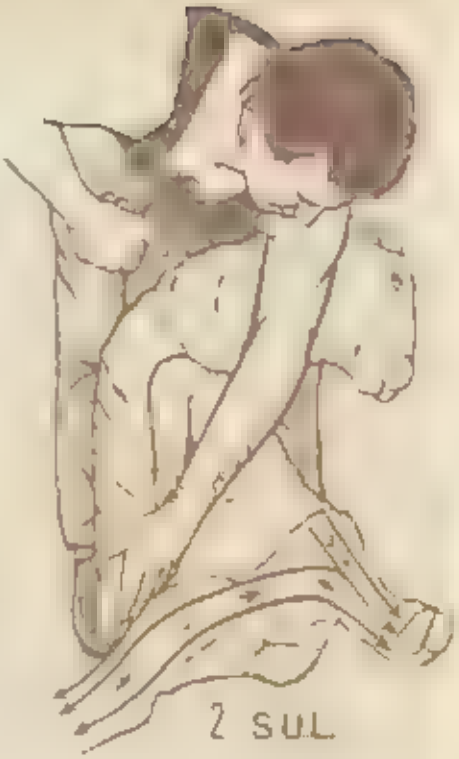
Una vez sentado el animal el esquilador le sujeta la pata delantera con su mano derecha, mientras que con su mano izquierda agarra la lana de la mejilla izquierda del animal, luego, retrocediendo, arrastra la oveja hasta el lugar de la esquila. El sexo del animal es descubierto mientras es transportado.

Es de suma importancia destacar que el esquilador nunca se hunca, ni se sienta sobre el animal, ni tampoco lo comprime; la posición general del esquilador es de pie, algunas veces con las rodillas ligeramente flexionadas. La posición cómoda de la oveja entre las rodillas del esquilador evita que el animal oponga resistencia y permite a este trabajar con sus dos manos libres, una de ellas para estirar la piel y la otra para esquilar. Esto facilita la esquila y evita herir al animal. También permite al esquilador tener más cuidado al hacer los cortes de lana. Podrá mantener todo el ancho del peine siempre lleno de lana y pegado a la piel hasta el final de la pasada, sin segundos cortes que hacen perder tiempo al esquilador y dinero al dueño de la lana. Esta así cortada se paga menos porque la industria textil necesita lana de fibras largas para confeccionar paños de calidad.

El buen esquilador debe tener presente la existencia de venas y el peligro de las heridas. En el caso de hembras protegerá los pezones con dos dedos mientras estira la piel con la mano izquierda. Cuidará especialmente la región de las ubres y vulvas para no cortarlas, así como el tendón de las piernas traseras al terminar de esquilar la oveja.

Suelta de la oveja

Una vez la oveja ya esquilada y pronta para soltar, pero todavía bajo



completo control del esquilador, éste, con su mano derecha detrás de la cola la empuja hacia adelante y con la izquierda en el pecho del animal la dirige para que salga entre sus piernas. Cuando se trata de carneros, conviene dejarlos salir alrededor de la pierna izquierda del esquilador.

El vellón

El vellón debe quedar entero. Partir el vellón es un grave error, pues hace que sea prácticamente imposible levantarlo y colocarlo correctamente sobre la mesa de atar, esto hace defectuoso y lento el trabajo en la misma mesa lo que se refleja en el resto del trabajo. Un buen trabajo en la mesa de atar es el fundamento de una buena classificación, ya que los errores en ésta y en el desborde redundan en perjuicio del criador.

ESQUILA DE LA LANA DE LA BARRIGA

Posicion de la oveja

La oveja se coloca sentada, recostada contra las piernas más bien juntas del esquilador, en forma que quede algo inclinada hacia atrás.

El esquilador levantará luego la pata delantera del animal y la colocará contra su costado izquierdo, procurando que la piel de la barriga de la oveja quede bien estirada.

Cortes

Hacer el primer corte derecho, de arriba hacia abajo, a lo largo del lado

izquierdo del animal, para así dejar un borde derecho para la pasada larga y facilitar los cortes que se indican en la LAMINA 6.

El segundo corte es paralelo al primero.

El tercer corte se hace hacia abajo por el lado derecho del animal para dejar también por ese lado un borde largo y limpio y facilitar los cortes que se indican en la LAMINA 8.

La lana del bajo vientre se esquila mediante pasadas cortas en diagonal.

La de la entre piernas, con cortes angulosos y cortos, utilizando el esquilador su mano libre para estirar las arrugas de la piel, lo que evitará lastimar al ovino.

LA LANA DE LA BARRIGA LA DEBE LEVANTAR ENSEGUIDA EL VELLONERO PARA EVITAR QUE SE MEZCLE CON EL VELLON.

ESQUILA DEL VELLON

Posición de la oveja

Una vez terminada de esquilar la barriga, se deja caer suavemente hacia atrás el animal para alcanzar la cara interna de las patas traseras.

En el caso de hembras cuidar de levantar la ubre con la mano izquierda para no lastimarla.

Cortes

Comenzando con la pata trasera derecha, se esquila la parte interior, en dirección a la pezuña.

El segundo corte se hace desde la pezuña derecha hasta la izquierda abarcando toda la cara interna de los muslos, siguiendo una línea horizontal.

Se completa la esquila de la pierna

[illegible] erda cortando de arriba a abajo la lana de la entrepierna de ese lado.

La habilidad y la seguridad del esquilador contribuyen a tranquilizar a la oveja, con lo que se facilita el trabajo.

Posición de la oveja

El esquilador debe hacer girar la oveja hacia la derecha, de manera que la parte izquierda del animal quede hacia arriba. Colocará la pata delantera derecha del animal detrás de su rodilla derecha para permitir que esta [illegible] apoyada [illegible] en su [illegible].

Para mantenerlo quieto lo presiona con el flanco con su mano izquierda. Esta presión no sólo obliga a la oveja a no moverse, sino que además determina que levante su pierna izquierda que es la que se va a esquilar.

Cortes

Se realizan desde la pata, en sucesivas pasadas perpendiculares y paralelas hasta llegar a la cola.

PARA QUE LA ESQUILA SE DESARROLLE CON RAPIDEZ Y EFICIENCIA HA DE SEGUIRSE FIELMENTE EL ORDEN EN LOS CORTES QUE SE SEÑALAN EN ESTOS GRAFICOS.

Posición de la oveja

El esquilador mueve hacia atrás su pierna izquierda para que la oveja se acueste casi del todo. Con la mano izquierda abierta le oprime fuerte, pero suavemente el lomo, con lo que logra mantener sujeto al animal y al mismo tiempo estirarle la piel para evitar las [illegible].

A [illegible] MANERA [illegible] LA OVEJA TAMBIEN [illegible] ABOLLEN NO CAS[illegible] NARLE M[illegible] ENTAS [illegible] ESARLAS.

Cortes

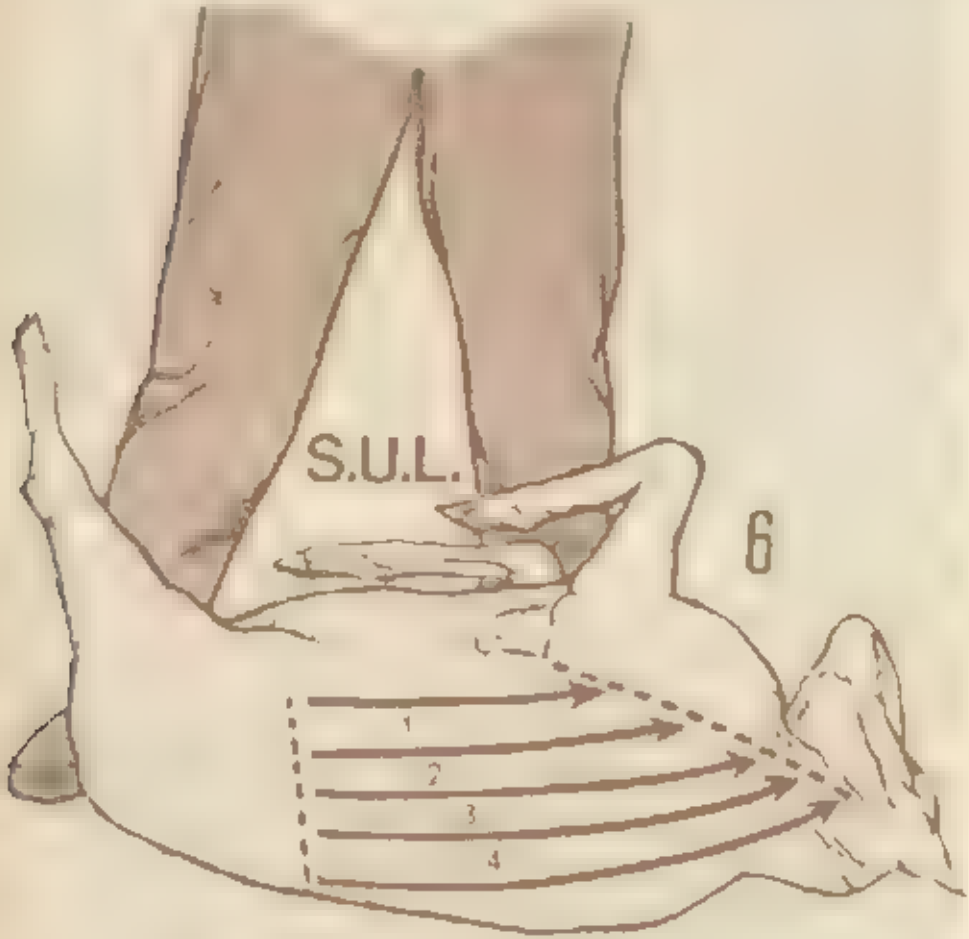
Des[illegible] carse [illegible] de punto de entrada [illegible] plana y es [illegible] del esquilador, [illegible] la lana de la zona de las ancas en sólo tres cortes, desde la cola al lomo.

Estos cortes siguen la misma dirección que los que se indican en la lámina 6, lo que facilitará la realización de los mismos.

APARTARSE DE LOS MOVIMIENTOS QUE SE INDICAN SIGNIFICA PERDIDA DE TIEMPO Y POSIBLES HERIDAS EN EL ANIMAL.

Posición de la oveja

El esquilador debe colocar su pierna derecha entre las patas delanteras y traseras de la oveja. Echará luego ha-



[illegible] a atrás la cabeza de [illegible] apoyando [illegible] suavemente [illegible] sobre el pecho [illegible] hacia [illegible]

Cortes

[illegible] se esquila como de costumbre.

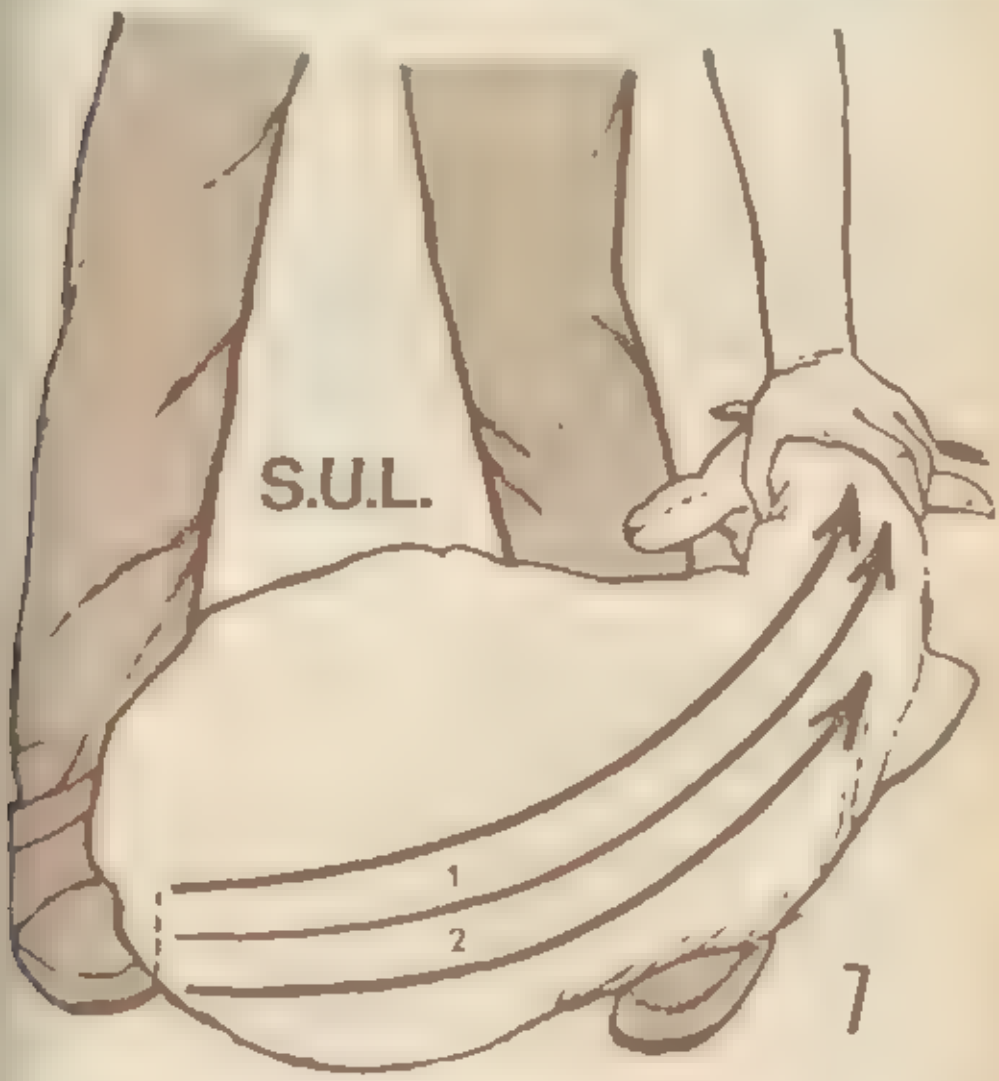
[illegible] de la yugular en ovejas con mu[illegible]

El segundo corte es paralelo al primero pero se continúa por el costado de la [illegible] y [illegible]

El tercer corte también se continúa para [illegible] la cabeza.

[illegible] y se esquila [illegible] hacia [illegible]

ES NECESARIO CORTAR LA MAYOR CANTIDAD DE LANA POSIBLE



SIN SEPARAR LA MAQUINA DE LA PIEL, PARA EVITAR LOS CORTES INUTILES Y LOS SEGUNDOS CORTES

Posición de la oveja

El animal debe ser balanceado, dejándolo caer mientras se le sostiene por la cabeza con la mano izquierda de modo que quede estirado sobre el piso.

El esquilador colocará su pierna derecha entre las patas traseras del animal.

Cortes

Los cortes indicados en láminas anteriores facilitan los de esta lámina.

Hacer el corte largo del costado normalmente hasta llegar al espinazo sin tirar la pata delantera hacia la cabeza de la oveja. En caso necesario estirar las arrugas con la mano izquierda.

EL ESQUILADOR DEBE CUIDAR QUE EL DIENTE INFERIOR DEL PEINE ESTE SIEMPRE PEGADO A LA PIEL.

Posición de la oveja

El esquilador retirará su pierna derecha de entre las patas traseras del animal y la colocará por fuera, junto a la cola, con lo que se sujeta a la oveja.

Al mismo tiempo con la mano izquierda sujetará el hocico de la oveja y la irá levantando del suelo hasta mantenerla contra su rodilla izquierda y arrollada sobre ésta.

Al esquilar sobre el espinazo, el esquilador cuidará que su pie derecho quede delante de la cola y su pie izquierdo bajo la paleta de la oveja. La pierna izquierda hace de palanca.

Cortes

Empujar la cabeza hacia abajo con la mano izquierda para que la oveja entre al espinazo.

Hacer dos pasadas sobre el espinazo ahorrar tiempo, en la proxima posicion

EL ESQUILADOR EVITARA PISAR EL VELLON Y ROMPERLO AL DAR VUELTA SU PIERNA PARA PONERSE EN LA PROXIMA POSICION

Posicion de la oveja

La posicion anterior se modifica [illegible] llevando hacia adelante la cabeza (que estaba arrollada contra la rodilla izquierda del esquilador), de modo que presente su lado derecho para ser esquilado. El esquilador mueve sus piernas, y las coloca en forma tal que pueda sujetar la cabeza del animal entre sus rodillas

Cortes

Después de limpiar ese lado de la cabeza, hacer un corte derecho hacia abajo hasta el final de la paleta, usando la mano izquierda para estirar la piel del animal

Luego del tercer corte, liberar las patas delanteras de la oveja y limpiarlas completamente

Posicion de la oveja

Es la misma que la indicada en la LAMINA 8 con la diferencia que el esquilador [illegible] lo necesita, va descubriendo y levantando el lado derecho del animal

Coloca su mano izquierda en el costado del animal, para mantener la pata en extension y protegerla de las heridas

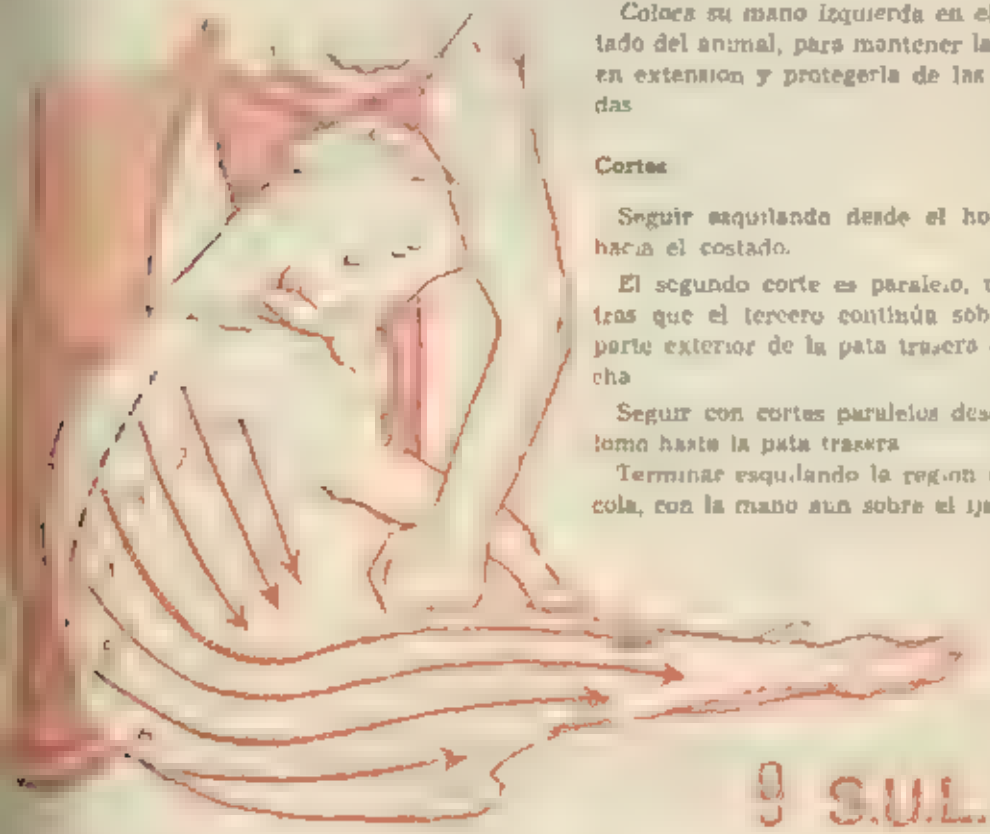
Cortes

Seguir esquilando desde el hombro hacia el costado.

El segundo corte es paralelo, mientras que el tercero continúa sobre la parte exterior de la pata trasera derecha

Seguir con cortes paralelos desde el lomo hasta la pata trasera

Terminar esquilando la region de la cola, con la mano aun sobre el ijar



DEFIENDA
SU
CAPITAL

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

[illegible]

[illegible]

calendario vitícola

MARZO

Mes de vendimia. A medida que se vaya terminando esta labor de recolección de frutos, deberán comenzar los trabajos del pasaje del subsolador. Somos del criterio de pasarlo en forma alternada, es decir, una fila sí y otra no, para después al año siguiente pasarlo por las filas en que en el año anterior no se hizo.

El empleo de esta herramienta facilita la penetración de las raíces, facilita una mayor circulación del aire, posibilita la infiltración de las aguas de lluvia, y por tanto, en veranos muy secos, la planta tiene a su disposición una mayor cantidad de humedad.

Aparte de eso, sirve el subsolador para cortar las raíces viejas de las cepas de vid, obligándolas a la emisión de ramificaciones que al tener nuevas raíces y barbas absorbentes facilita la absorción de sustancias nutritivas por la planta.

De inmediato se calzan los viñedos, es decir, se arrima la tierra hacia la planta, y enseguida se procede a la plantación de abono verde.

Este cultivo mejora los suelos, proveyéndolos de materia orgánica y dándoles mayor soltura, mejor aireación, y como lógica consecuencia mayor grado de absorción de humedad.

Conviene que el productor siempre se maneje con los resultados de análisis de suelo y subsuelo.

Dada las características de los suelos en que se encuentran plantados la casi totalidad de los viñedos en el sur del país, deberán hacerse agregados de carbonato de cal, a razón de 3 a 4 mil kilos por hectárea, pero reiteramos, que es importantísimo saber el pH del terreno mediante el resultado del análisis.

Después para ayudar el desarrollo de la avena o cebada, hay que agregar hiper o superfosfato a razón de 400 a 450 kilos por hectárea.

La cantidad de avena o cebada a emplear por hectárea, será de 80 a 100 kilos. En nuestra opinión la siembra debe hacerse en un ancho del centro de entrefila de 40 centímetros.

Hay quienes plantan leguminosas, por ejemplo, habas; que además de poder proporcionar sus frutos, tiene la propiedad de incorporar el nitrógeno del aire en el suelo.

Se continúa en este mes la injertación en viveros o en repasos de plantas sin injertar que hubiesen dentro de los cultivos ya formados.

Es importantísimo para evitar ulteriores fracasos que la siembra de abono verde se termine en el transcurso de este mes.

Los cambios de temperatura perjudican su desarrollo, siendo fácilmente atacados por enfermedades. Debe de cuidarse que no quede tierra suelta en los caminos. Este y otros detalles de prolijidad en las labores culturales en los viñedos deben cuidarse al máximo, para evitar los resultados negativos de la erosión, que tantos y tan grandes perjuicios ocasionan.

Es un mes apropiado para hacer los trabajos de preparación de la tierra para nuevas plantaciones. Deben hacerse buenas aradas, profundas, cruzadas, y en donde los trabajos de nivelación sean perfectos, no debiendo quedar agua empozada dentro de los terrenos donde van a estar las plantas de vid.

En plantaciones nuevas, o en viveros, practicar la operación del desfrancado de los injertos, es decir sacar las raíces que pueda haber emitido la "uña" de variedad doméstica que se utilizó para injertar la vid americana.

Todavía estamos en condiciones de seguir la injertación de otoño, permitiéndolo el tiempo, hasta mediados de mes.

Como los trabajos no apremian, conviene al hacerse el injerto, que quede con el tutor puesto, a fin de abreviar trabajo para la primavera.

Ya se pueden ir cortando los atillos de mimbre, con los que se ató la vid en el invierno anterior, pues, es una apreciable ayuda para el podador.

MAYO

Comienza ya el período de receso vegetativo de la vid, es decir, empieza la caída de hojas. Debe tomarse la precaución necesaria de disponer para los próximos trabajos, de los postes cabeceros, piques, "muertos", alambre para riendas y para hilos que falten en el correr de las filas.

Deben hacerse los stock correspondientes de remedios para las curas de invierno y primavera, mimbre para atar la vid y desde luego es una época propicia para dejar todas las máquinas y herramientas en condiciones de uso.

Si se piensa realizar plantaciones nuevas, deberán tenerse presente la selección de la variedad, elección del te- [illegible] las mismas requieren, sostenes, trata-

quientes de la madera a emplear (por ejemplo, si es eucaliptos), etc.

UNO O DOS?

Puede considerarse desde el punto de vista cultural que los meses de junio y julio son uno solo, ya que en el segundo debe continuarse las labores comenzadas en el primero.

En las zonas menos expuestas a las heladas se inicia la poda en junio.

He aquí uno de los trabajos más importantes que tiene que hacer el viticultor. Los sistemas modernos de conducción de la vid, [illegible] de nuestros viticultores, y por tanto, las circunstancias actuales exigen realizar la poda de distinta manera a lo que *se hacía antes*.

Y en este aspecto hay que tener muy en cuenta los dos tipos funcionales de poda: a) **poda de formación**, que sirve para *establecer y mantener la forma de* las cepas y para facilitar las labores culturales del viñedo, b) **poda de fructificación**, que sirve para distribuir la producción dentro de cada cepa, entre ellas, y a lo largo de los años de vida económica del viñedo, es decir, que tiene también las funciones de regulación de la producción. Hacemos esta diferencia, porque ya se está generalizando la idea de ir cambiando los sistemas antiguos de conducción de nuestros cultivos adaptándolos a los sistemas modernos, con el fin de obtener **una mayor producción y a más bajo costo.**

No es lo mismo podar un viñedo con una producción de 5.000 kilos por hectárea que otro que en esa misma área, produzca 20, 25 y 30.000 kilos de uva. En todos estos aspectos la Escuela Industrial de Enología "Presidente Tomás Berreta" de El Colorado, dependiente de la Universidad del Trabajo del Uruguay, tiene una gran experiencia al servicio del país.

Desde luego que cada viñedo exige un cuidado diferente, pues, no todos los cuidan de la misma manera, dependiendo ello, de una serie de distintos factores.

No hablamos en este Calendario, de formas de poda, porque una cosa es podar una cepa nueva, otra es podar una planta de años, otra es podar en una espaldera baja, alta o media.

No todas las variedades y los sistemas de conducción son iguales.

El viticultor debe observar en cada lugar, muchos detalles para poder aplicar *una poda racional*, es *decir*, una poda corta o larga.

A medida que se realiza la poda se deben sacar los sarmientos, cortándolos, luego amontonándolos surco por medio en el viñedo, y de ahí con horquillas se saca hacia los caminos.

Un trabajo a realizar y que es muy importante, es el de proceder a guardar podas de variedades que las precisemos para injertación.

Se pueden guardar en arena o tierra fina y seca. Se eligen los sarmientos bien sazonados, libre de enfermedades y bien desarrollados.

Cuando los postes se han deteriorado o se han roto, deben ser sustituidos por nuevos, haciendo lo mismo con los alambres. Estirados éstos, es necesario atar la vid, lo que se hace con mimbre fino (colorado o amarillo), *atándose primero* los cargadores por la base y luego en la punta, para de esa forma, al quedar curvos, se facilite la afluencia de savia por igual a todas las yemas.

Además se consigue en parte distribuir la vegetación de la cepa de acuerdo a la superficie.

En el mejor terreno que se tenga, es decir, de buena textura y composición química, se hará el vivero.

El suelo debe estar bien nivelado, libre de malezas, debiendo tener la tierra las aradas, disqueadas y rastreadas correspondientes.

Las aradas deben ser profundas, y deben tomarse las máximas precauciones para disponer de agua de riego para el verano.

En vides americanas es el momento, por estar sin hojas, de hacer estaquillas de unos 30 a 35 centímetros de largo. Si se plantan enseguida no hay problema de conservación, en caso contrario, se ponen en atados de a 500 en arena fina o tierra bien desmenuzada.

De plantarse enseguida se procederá al marcado del terreno, dependiendo ello, de si se va a hacer vivero con fines solamente de vender los injertos obtenidos, o si se aprovechará la oportunidad para dejar el viñedo ya formado, y los sobrantes destinarlos a reposición o a la venta. También se puede hacer vivero de americana con fines de obtención de barbados, que por cierto que es muy buen negocio.

No hay que olvidar que las estacas de americana se pueden hacer desde el momento en que han perdido las hojas y su plantación conviene hacerla enseguida, principalmente si el terreno y el tiempo lo permiten.

Máximo cuidado debe tenerse en la distancia y profundidad de plantación de las estacas.

Es época de procederse a hacer la operación de reposición de cepas de vid que falten en los viñedos. Esta es una labor muy importante. Los viñedos deben estar sin falta de plantas, pues el costo de mantenimiento es el mismo en un viñedo completo que en otro que le falte el 20 ó el 30 %.

Los injertos al transplantarse se le deben cortar las raíces que hayan salido en la parte doméstica y se deben despuntar las raíces del pie americano.

Coloquense los tutores y trabájese bien la tierra.

AGOSTO

Ya terminadas las operaciones de poda, arreglo de alambres, postes, y habiéndose atado la vid, hay que realizar de inmediato las curas de invierno contra el Oidium, Excoriosis y Antracnosis. En lugares donde haya que realizar injertos debe prepararse bien la tierra.

Como complemento de la plantación de abonos verdes efectuada en marzo o abril, se realizan los agregados de abonos químicos.

Debe tenerse en cuenta el tipo de fertilizante a emplear, la cantidad económica que debe utilizarse, forma de aplicarse, y lo que más interesa, y que el productor debe cuidar, **el beneficio económico que se deriva de la incorporación de estos elementos.**

Es muy importante el lugar y forma en que se agrega este producto, pues hay que tener una noción clara de donde se encuentran ubicadas las raíces de la planta encargadas de la absorción de las sustancias del suelo.

Ello lo exige el alto costo de los fertilizantes y las finalidades que se persiguen.

Si el tiempo lo permite conviene cortar la avena o cebada unos días antes de enterrarlas.

Se inicia el descalze de viñedos.

SETIEMBRE

Se continúa con las labores de descalze de los viñedos, luego se pasa la rastra o discos a fin de desmenuzar la misma. Estos trabajos se hacen por la mañana solamente, si es posible, a fin de dar tiempo a que la tierra se oree, y no esté con tanta humedad en la superficie, para que el efecto de las heladas sea menor.

Se inicia el período de brotación, y si los brotes desarrollaran de 20 a 25 centímetros, se comenzarán los prime-

ros espolvoreos de azufre amarillo co-
[illegible]

Enseguida que comience la brotación de la vid americana, señal de iniciación de la actividad vegetativa, y siempre y cuando lo permita la tierra y las condiciones climáticas, se inicia la injertación de primavera.

En los viveros se trata de mantener la tierra bien movida y libre de malezas.

Hay que tener las máximas precauciones a fin de tener una gran efectividad en los tratamientos anticriptogámicos, vale decir, contra la Peronóspora, Oidium y Antracnosis.

Y he aquí donde hay que tener en [illegible] LAS ENFERMEDADES CONTRA LAS PLAGAS DE LA VID.

[illegible] a Estación de Advertencias [illegible] Presidente Tomás Berreta [illegible] marcha y la previsión del ataque de las enfermedades antes nombradas, se apoya en los siguientes factores:

1) Conocimiento completo del ciclo evolutivo del parásito.
2) Condiciones climatéricas.
3) Crecimiento vegetativo.
4) Pronóstico del tiempo.

Todos estos elementos perfectamente conocidos por el técnico que hace las advertencias, *son los que indican con exactitud* la salida del aviso del tratamiento.

Este procedimiento de dar los tratamientos en la vid de acuerdo a los avisos de la Estación de Advertencias, ofrece indudable garantía al productor, ya que son procedimientos de técnica muy avanzada basados en estudios científicos, adaptados a las condiciones de nuestro país.

Quienes hayan seguido estas indicaciones, han reducido a la mitad por lo menos, el número de tratamientos contra la Peronóspora, con la ventaja de una mayor sanidad.

Se continúa con la injertada. Conviene pasar discos, rastra, pinchos a los viñedos, a fin de mantener las tierras limpias y removidas.

A medida que van creciendo los brotes se van atando con "junco". Es recomendable tener buenas máquinas de pulverización y espolvoreo. Para líquido ya se están empleando desde hace tiempo las atomizadoras con gran resultado, pues, subdivide la partícula de agua de tal forma, que hace una especie de "nube" durante el tratamiento, con la ventaja de dar la hectárea de vid con 200 litros de agua, mientras con las pulverizaciones comunes se gastan entre 800 y 1.000 litros por hectárea.

Es imprescindible hacer la llamada vulgarmente operación de "limpieza de troncos".

NOVIEMBRE

Se continúa con los trabajos del mes anterior o sea, tratamientos, atando brotes y trabajando la tierra en forma [illegible]

Es el momento de la floración de la vid, y es muy aconsejable realizar espolvoreos a base de azufre amarillo común, que aparte de prevenir el ataque de Oidium (polvillo o ceniza), se ayuda con el aire que despiden las máquinas espolvoreadoras a un mejor cuajado de los frutos.

Se efectúa en este mes una segunda "calzada" de los viñedos, pero en forma más superficial que la realizada en otoño. Hay quienes actualmente han sustituido este trabajo con el uso de discos y pinchos.

De todas formas la tierra debe estar limpia y movida.

En épocas pasadas se acostumbró en nuestro país a hacer en este mes la operación de desbrote, donde se suprimían los brotes perjudiciales que nacen en el tronco, cargadores o pátones de la planta, además de eliminar las femenolas o "chupones" hasta por encima del último racimo, como así también la primera y segunda hoja a partir de la base de los cargadores.

Actualmente con los nuevos sistemas de poda, de tratamientos anticriptogámicos, sistemas de abonados, y siendo que todo ello conduce a una mayor producción de uva, lo único aconsejable es eliminar los brotes que nacen del pie americano de la cepa de vid, y los brotes que han nacido de yemas adventicias y que están situados por debajo de la poda, dejada en el primer plano o sea por debajo del primer alambre.

Las técnicas modernas aconsejan a dejar que la planta tenga una área foliar lo más grande posible.

Pues, si entendemos que las hojas son el "estómago" de las plantas, más hojas tengamos, mayores posibilidades de elaboración de sustancias nutritivas tenemos, y por tanto, se pueden verificar nuestras metas de mayor y mejor cantidad de uva.

A medida que van desarrollando los injertos trataremos de ir aplicando los tratamientos anticriptogámicos respectivos, se le colocarán los tutores y se mantendrá con la tierra limpia y movida.

El trabajo en vivero no debe descuidarse, tratando de que las estacas no empiecen a sentir la falta de humedad.

Desde que la vid brota, hay un enemigo que causa graves estragos. La hormiga. Debe combatírsela de continuo, pues de lo contrario trae perjuicios enormes.

La vid continúa creciendo. Los frutos están cuajados y comienzan a desarrollarse. La temperatura ambiente sigue en aumento, y el peligro de ataque de Peronospora empieza a disminuir. Pero comienza a actuar con intensidad si las condiciones le son propicias, el Oidium (polvillo o ceniza).

Por tanto no deben descuidarse los tratamientos y seguir las indicaciones de la Estación de Advertencias.

En los viñedos comunes del país se comienzan los trabajos de enredar la vid, y en los cultivos de espalderas a las que tienen por lo general 5 hilos de alambre a 2 o 2,20 m de altura, se pasan los brotes largos de un lado al otro de la fila, para que se vayan asegurando a los alambres.

Tanto en los viveros como en los viñedos en general no hay que descuidar el labreo de la tierra, a fin de mantenerla limpia y bien movida. Existiendo posibilidades, efectuar riegos a los cultivos en vivero.

En cuanto a viñedos, si el tiempo lo permite o si hay riego, convendría ayudar el desarrollo de las plantas de vid con el agregado de Urea, a razón de 200 a 250 kilos por hectárea.

[illegible]

Período de envero, es decir, cambio de color de la uva, señal de que comienza la formación de azúcar en el fruto.

En general en el país se acostumbra en enero, a hacer una carpida en los viñedos, que algunos denominan un pequeño "descalze".

Esa remoción superficial de la tierra y por cierto la eliminación de malezas que se hace, son muy beneficiosas para la vid.

Las temperaturas que se registran en este mes son muy altas, y hasta que se inicie el envero, hay peligro de ataque de Oidium.

Por tanto no deben descuidarse los tratamientos, estando atentos a las condiciones climáticas y desarrollo de la vid.

Se continúa con las labores de despunte, y debe seguirse prestando atención a las indicaciones de la Estación de Advertencias.

Los viveros deben ser cuidados en forma similar a los meses anteriores, efectuando los riegos de acuerdo a las condiciones de humedad existentes.

Tanto en este mes como en febrero, si las tierras tienen un grado de humedad adecuado, conviene combatir energicamente las malezas que pueda haber en los viñedos, como en terrenos que se vayan a destinar a nuevas plantaciones. Entre esas malezas tan perjudiciales tenemos la "grama", que causa grandes estragos y que dificulta enormemente las distintas labores culturales.

Viticultor: No olvide, no debe tener malezas en sus terrenos. Los meses de grandes calores son los mejores para combatirla, o en caso contrario use productos en venta en los comercios de [illegible].

FEBRERO

Ya se inicia la vendimia en las variedades de maduración temprana. Para la cosecha de éstas y otras variedades, hay que prever la solución de los siguientes problemas: tijeras de cortar uva, envases, cortadores, locomoción, etc.

Los pies de americanas que deben ser injertados, tienen que estar bien maduros, es decir, con la tierra bien hecha, y con él o los tallos centrales suficientes como para ponerles las cuñas.

No olvidar que la injertada de otoño, si las condiciones clima-suelo lo permiten debe iniciarse a mediado de mes hasta que se observe la acción de los primeros fríos del otoño, cosa que comunmente sucede a mediados de abril.

En nuestro criterio, esta injertación aventaja a la de primavera, pues, en un mismo pie podemos injertar en otoño, y si falla, injertarlo en primavera, dado que en el injerto de otoño, no se elimina la parte aérea de la planta y por eso se le denomina de "cortado" o de "patita".

En cambio el de Primavera se corta la parte aérea de la planta, llamándosele vulgarmente de "cabeza".

Si el estado de la tierra lo permite, donde se piense hacer nuevas plantaciones, conviene hacer los trabajos de nivelación necesarios, pues ello, traerá muy positivos resultados para el mejoramiento de los suelos.

Además que si se piensa hacer plantaciones de abonos verdes, o de leguminosas, el terreno ya está pronto para ello, y desde luego listo para después en mayo o en junio proceder a la marcación de las nuevas plantaciones de vid.

En viñedos ya formados, cuando el nivel de los caminos sea más alto que el terreno donde estén las plantas, éste es el momento propicio de arurios para "hacer" la tierra, de forma tal que enseguida de terminada la vendimia podamos proceder a echar la tierra de los caminos hacia adentro con la ayuda de palas, niveladoras, etc.

Unos 15 ó 20 días antes de vendimiar cualquier variedad, conviene no pasar más los pinchos o rastras, a fin de que si en el momento de cortar la uva llueve, no se haga mucho barro.

Los agregados de cal ya se pueden ir haciendo en este mes, a medida que las labores culturales aconsejadas lo permitan.

La Cebada Cervecera

por el
Ing. Agr. Manuel O Bentancur

La cebada fue una de las primeras especies cultivadas por el hombre, siendo citada en la Biblia como una importante planta alimenticia. En la actualidad, la cantidad de cebada usada en la alimentación humana es relativamente pequeña, destinándose principalmente para la fabricación de bebidas alcohólicas y malta.

La cebada pertenece a las gramíneas y se distinguen dos grandes grupos: la cebada de 6 carreras que en nuestro país se cultiva como forrajera y la de dos carreras que se cultiva para maltear. Las denominaciones de 6 ó 2 carreras corresponden a la disposición de las espiguillas: en la cebada de 6 carreras, hay 3 espiguillas fértiles a cada lado del raquis, mientras que en las de 2 carreras hay sólo una espiguilla fértil adherida a cada nudo del raquis.

Esta razón, por lo general, produce en la espiga de la cebada de 6 carreras dos tercios de granos pequeños y un tercio de mayor tamaño mientras que en la de 2 carreras, todos los granos tienen un tamaño semejante. Esta cualidad es de gran importancia cuando se destina al malteado ya que por ser los granos del mismo tamaño absorben el agua para la germinación durante el mismo tiempo y por lo tanto la germinación es pareja.

En Europa y Estados Unidos existen, además, cebadas de invierno y de primavera pero en nuestro clima esta diferenciación no existe.

CLIMA Y SUELO

La cebada es un cereal de clima templado o semi-templado, produciendo mal en las zonas de clima continental donde las calores se adelantan y apresuran la madurez.

En nuestro país, con las variedades que existen, no es conveniente sobrepasar muy al norte del Río Negro, en cambio, la influencia del Río de la Plata parece producir muy buena calidad de grano.

Los requerimientos de la cebada en cuanto a la humedad del suelo son semejantes al trigo.

Respecto al suelo tiene las mismas exigencias que el trigo, aunque posee un sistema radicular menos poderoso. Por esta razón, la preparación del suelo es de gran importancia para que las raicillas puedan penetrar bien y extraer los elementos para su desarrollo sin debilitar el resto de la planta.

En general, los suelos sueltos le son muy propicios pero le son perjudiciales los mal drenados.

EPOCA DE SIEMBRA Y PREPARACION DEL SUELO

La cebada es un cultivo precoz, que encaña con facilidad, por eso la siembra se realiza más tarde que los demás cereales de invierno y su cosecha se realiza algunos días antes.

De acuerdo a los ensayos llevados a cabo en nuestro país, la siembra se debe hacer entre la segunda quincena de julio y la primera de agosto, realizándose la cosecha *desde fines de noviembre*.

La preparación del suelo se debe realizar esmeradamente para que la planta no tenga inconvenientes en su desarrollo y crezca fuerte sin perder ojas.

Una forma ideal sería levantar el rastrojo mediante una arada liviana en febrero-marzo haciendo otra profunda en junio-julio seguida de dos rastreadas. Con este trabajo se estimulará el buen desarrollo de la planta y se combaten las malezas. La última rastreada [illegible] coincidir con la siembra.

FERTILIZANTES

La cebada por su rápido desarrollo, *aprovecha con un buen fertilizante*, [illegible] alcanzado un aumento de [illegible]ento en algunas zonas del país [illegible] más del cien por ciento. Pero la [illegible]ón debe manejarse con sumo [illegible] para evitar que pierda calidad [illegible].

No obstante ser muy favorecido el [illegible]vo con el agregado de nitrógeno, [illegible] es conveniente hacerlo porque éste [illegible]enta las cantidades de proteína en [illegible] grano.

Un buen grano de cebada cervecera debe tener un porcentaje proteico no [illegible]or del 11,5 %, aunque es preferible [illegible] menos aún, pero si se fertiliza con [illegible] exceso de nitrógeno se corre el riesgo de que la proteína aumente a más del 14 % y entonces se provocan inconvenientes en la fabricación de cerveza.

Además existe otro problema cuando se fertiliza con un exceso de nitrógeno: la caña de la planta es muy débil y fina y un exceso de desarrollo de la parte aérea se traducirá en un seguro vuelco del cultivo poco antes de la cosecha, ya que no podrá soportar el peso de las espigas.

A este respecto es interesante citar que a consecuencia del descubrimiento de plantas con polen estéril (machos estériles) ha sido posible la obtención de híbridos enanos que facilitarán, casi seguramente, el uso de más fertilizantes sin los riesgos del tan temido vuelco, sobre todo en nuestro país donde son tan frecuentes los vientos fuertes y constantes de la primavera.

Como el nitrógeno alarga el período vegetativo de la planta y el fósforo lo acorta, es posible usar perfectamente el fosfato de amonio granulado (18-46/46-0) a razón de 100-150 kilos por hectárea, o si se desea utilizar potasio puede ser utilizada la fórmula compleja 12-24/24-8 o similares en las mismas cantidades.

Una mezcla de superfosfato triple granulado con la fórmula 15-15/15-15 también granulada en las proporciones aproximadas de 75 y 25 kilos respectivamente proporciona un fertilizante muy bueno de más o menos la fórmula 11-22/22-11 que estimula la formación de raíces y produce un buen follaje sin correrse el riesgo de un exceso de proteína en el grano.

De acuerdo con la tendencia actual en el uso de los fertilizantes, es conveniente que éstos no queden en la superficie, sino a una profundidad tal que corresponda a la zona donde se desarrollan las raíces, por eso es muy importante colocar el fertilizante antes de la última rastreada, salvo que la siembra se realice con máquina que

posea cajón sembrador de semillas y de fertilizantes, de tal manera que éste vaya cayendo previamente a la siembra en el suelo; pero inmediatamente debajo

DENSIDAD DE LA SIEMBRA

La cebada, por lo general, no es una planta macolladora, de ahí que la densidad debera adecuarse a esta característica pero como es menester que la madurez sea lo mas homogenea posible se hace necesario evitar un exceso de macollaje, ya que por lo general los tallos centrales maduran antes y los macollos después. Esto se evita aumentando la densidad y con ésta tambien se disminuye la proteína del grano.

La cantidad de semilla a utilizar es un aspecto muy discutido en algunas regiones de Estados Unidos usan 60 kilos por hectarea y en otras 90, en Europa las densidades también varian, lo mismo que en Argentina y Chile (dos buenos productores de cebada [illegible]

En el Uruguay se está sembrando de 110 a 120 kilos por hectárea, pero posiblemente habría que aumentar aun más para que los cultivos fueran mejores. Ademas, con una buena densidad se evita el problema de las malezas que por lo general vegetan muy bien dentro de la cebada por tener poco follaje

[illegible]IDAS

Existen dos malezas de gran impor[illegible] cebada y que son el "bolango" y "la cola de zorro", que estan aun verdes en la época de [illegible] cha y contribuyen a la pérdida de calidad por el recalentamiento en las bolsas. Otras malezas tales como el "[illegible] graves porque los herbicidas que se usan comúnmente las destruyen

Por lo general el uso de los herbic[illegible] cuando las malezas empiezan a realizar la competencia con el cereal es el mo

Cebada cervecera de buena ca[illegible]

mento de llevar a cabo el control pero como generalmente en ese momento las lluvias impiden entrar a las máquinas terrestres, cuando por fin se hace ya el daño está hecho y lo único que se consigue es obtener una cosecha mas limpia

Actualmente han aparecido en el mercado nuevos herbicidas de uso preemergente que controlan, además del rábano y la mostacilla, al balango y cola de zorro, pudiéndose echar en forma líquida o granulada dos o tres días antes de la siembra. De esta manera, [illegible]ndo la cebada nace y empieza a crecer lo hace libre de cualquier com[illegible] productos aún es elevado; pero es de esperar que en muy poco tiempo se puedan usar más económicamente

El herbicida mas utilizado en el país es el 2-4D amine o 2-4D éster; pero este último produce cierto amarillamiento de las hojas que a la postre se traduce en un aumento de proteínas.

VARIEDADES

Las variedades que en los últimos años se han cultivado en el país han [illegible] de origen argentino y algunas tentativas de siembras con cebadas francesas o chilenas fueron un verdadero fracaso al ser muy atacadas por la roya [illegible] (Puccinia anómala o simplex)

En 1958 una malteria introdujo la variedad Malteria 150, cedida por Mal[illegible] Hudson de Buenos Aires que ha [illegible]o muy buena cosecha y calidad frente a las variedades antiguas como La Previsión 19, también argentina [illegible] de poca calidad y de bajos rendimientos.

Una buena variedad de cebada cervecera debe tener cáscara fina, condición que se denuncia por su arruga[illegible]nto característico, tener buen color [illegible] pocas proteínas

COSECHA

La cebada cervecera es muy delicada para la cosecha si se realiza muy temprano se corre el riesgo de que fermente en la bolsa y entonces no sera de recibo; si se espera algunos días después de la madurez amarilla se puede desgranar, pero lo cierto es que los productores siempre tienen incertidumbre respecto a la época exacta para llevar a cabo la recolección.

Para comprender la importancia que tiene la buena cosecha, es necesario conocer el destino que lleva la cebada una vez entregada en la Malteria

Primeramente se realiza la clasificacion para lograr un grano parejo que permita una correcta absorción de agua en el remojado. Realizado éste, se pasa la cebada humeda a salas de germinación durante cierto numero de dias con constante removido de la masa de gra[illegible]s

En estas condiciones la cebada empieza por largar las raicillas y cuando el técnico maltero, de acuerdo al tipo de cebada malteada que necesita, la pasa al secado con temperatura controlada, que paraliza de inmediato la germinación y desseca completamente el grano.

Llegado a la sequedad requerida, se pasa entonces por una máquina que le quita las pequeñas raicillas (que sirven muy bien para la alimentación del ganado) y la cebada queda transformada en malta. Durante este proceso han actuado ciertas diastasas que han hecho variar completamente la composición original del grano, quedando pronta para la fabricación de cerveza o whisky

De acuerdo a lo relatado es que la cebada cervecera debe ser bien cosechada porque las fermentaciones que se producen en las bolsas disminuyen la germinación y por consiguiente la [illegible]

Enfermedades del Trigo

por la Ing. Agr. Celia S. Boasso
Fitopatóloga

Las enfermedades del trigo más comunes en nuestro país son

ROYAS

Bajo el nombre de royas se agrupan varias enfermedades que tienen algunos caracteres comunes, pero son producidas por patógenos diferentes.

Las royas constituyen organismos muy interesantes para estudiar, en primer término por ser parásitos obligados, es decir que solo pueden vivir en plantas vivas, no tienen vida saprofítica, salvo la de sobrevivir como esporos de resistencia. Además poseen un alto grado de especialización, que se manifiesta en el número limitado de plantas huéspedes.

Otra característica de las royas es su polimorfismo, llegando a producir hasta cinco clases diferentes de esporos para cumplir su ciclo evolutivo.

En algunos casos las cinco clases de esporos se forman en la misma planta huésped, y en esa circunstancia la roya se llama autoica, pero lo más frecuente es que el ciclo completo de la roya se cumpla en dos plantas huéspedes completamente diferentes, por ejemplo el trigo y el Berberis (conocido vulgarmente por agracejo) constituyendo un ejemplo de roya heteroica.

La especialización fisiológica es otro de los caracteres notables que poseen las royas, y que fue descubierto por Eriksson en 1892. Este investigador, trabajando con la roya negra (Puccinia graminis) demostró que lo que se consideraba como una sola especie atacando a todos los cereales comunes, en realidad podía dividirse en variedades que, aunque morfológicamente iguales, diferían en su poder patógeno, respecto a ciertas especies de cereales.

Empleando el ejemplo de la roya negra o Puccinia graminis por ser uno de los más estudiados, tenemos que, la Puccinia graminis puede subdividirse en

Variedad tritici que ataca a las siguientes plantas huéspedes trigo, cebada y algunos pastos; la variedad secalis que ataca centeno, cebada y algunos pastos, la variedad avenae que ataca avena y algunos pastos, etc.

Este descubrimiento estimuló la investigación en Europa y Estados Unidos, y en 1917 culminó con el descubrimiento realizado por Stakman, Levine y colaboradores, de las razas fisiológicas.

Esto puso en evidencia que las variedades descubiertas por Eriksson, se subdividían a su vez en entidades que

se las llamó razas fisiologicas, siendo una raza fisiologica capaz de atacar ciertas variedades de trigo pero incapaz de atacar otras.

Lo más grave del problema es que el número de razas fisiologicas no permanece estable, sino que aumenta constantemente lo que es debido a la formación de nuevas razas ya sea porque se hibridan entre ellas o por mutacion.

De modo que el trabajo del genetista y del patologo no termina nunca, porque se necesitan constantemente nuevas variedades de trigo resistentes a medida que prevalecen nuevas razas fisiologicas del patógeno.

El trigo es atacado por tres royas diferentes: la roya negra o roya del tallo (Puccinia graminis); la roya anaranjada o roya de la hoja (Puccinia recondita) y la roya amarilla o roya listada (Puccinia glumarum).

Podemos decir que en todas partes del mundo donde se cultiva trigo, éste es atacado por alguna de las especies de royas, cuando no por las tres, dependiendo de las condiciones climaticas especialmente de la temperatura y de la humedad.

En general la roya del tallo es la más perjudicial en casi todas las zonas trigueras.

ROYA NEGRA

La roya negra o roya del tallo es causada por el hongo Puccinia graminis tritici Erikss. & Henn.

Ataca preferentemente los tallos y las hojas del trigo y en ataques intensos también las espigas.

Se encuentra en todo el país y es de carácter grave bajo ciertas circunstancias.

La roya negra depende estrechamente de las condiciones climáticas para desarrollarse, haciendo años que aparece una que otra pustula y otros en que termina con el cultivo.

Los trigos muy atacados son de bajo rendimiento, pobre calidad, con muchos granos chuzos y las plantas se "vuelcan" por debilidad del tallo.

SINTOMAS

Los sintomas de la enfermedad son pustulas de color herrumbre (uredosoros) alargadas y a veces dispuestas en forma lineal, la epidermis que las cubre se rompe dejando escapar un polvo color amarronado (uredosporos). Mas tarde, de las mismas pústulas o al lado aparecen otras de color negro (teleutosoros) que tienen la misma disposición de las anteriores y también rompen la epidermis, pero las esporas (teleutosporas) quedan adheridas a la planta huésped.

Las pustulas negras se desarrollan más abondantemente sobre las vainas y tallos de las plantas atacadas.

En nuestro país la roya negra no cumple su ciclo completo y su propa

Roya negra (Puccinia graminis)
Hoja y tallo con pustulas de uredosoros
Tallo con pustulas de teleu

gación de un año para otro se efectúa por los uredosporos que viven sobre varias gramíneas susceptibles o sobre trigos guachos. Estos uredosporos pueden provenir también de zonas cerealeras de países vecinos, traídos por el viento. Esto es fácil que suceda dado que nuestro país no tiene barreras naturales como montañas o grandes masas de agua que sirvan de obstáculo al pasaje de los uredosporos. Estos anemos son bastante resistentes pudiendo ser llevados por el viento a cientos de kilómetros de distancia y luego caer sobre una planta susceptible y producir infección.

La roya vive todo el año en su estado uredosórico repitiéndose las generaciones cada 12-15 días, lo que depende de la temperatura y de la humedad.

Esta roya necesita temperaturas relativamente elevadas para desarrollarse, por eso se la llama también roya de "la maduración" porque es más severa cuando el grano está en el último estado de madurez, época que coincide por lo general con temperaturas altas.

ROYA ANARANJADA

La roya que le sigue en importancia es la roya anaranjada o roya de la hoja. Es causada por el hongo Puccinia recondita Rob. ex Desm.

Ataca preferentemente las hojas y vainas pero en ataques severos puede infectar los tallos y las espigas.

Se encuentra en las zonas cerealeras del país y es de carácter grave.

SÍNTOMAS

Se la reconoce fácilmente porque las pústulas (uredosoros) son redondeadas, de color anaranjado y dispuestos sin ningún orden, como salpicados sobre la hoja. Los esporos (uredosporos) rompen la epidermis y quedan en libertad.

recondita) Hojas
un distrato grado

Entremezcladas con estas pústulas aparecen más tarde otras de la misma forma y tamaño pero de color negro (teleutosoros) y quedan cubiertas por la epidermis, permaneciendo en la planta.

En nuestro país la propagación y conservación del patógeno se hace bajo la forma uredosórica sobre gramíneas susceptibles o sobre trigos guachos.

En ataques graves las hojas se van secando y mueren antes que haya sacado la espiga, los perjuicios que causa difieren de la roya anterior.

En la roya de la hoja se produce verdadero aborto de la flor por desecamiento prematuro de la hoja, por lo tanto la pérdida en el rendimiento es debida a una disminución del grano producido por espiga.

Los factores predisponentes son inviernos y primaveras húmedos. Es una roya temprana porque no necesita temperaturas tan altas como la roya negra para desarrollarse.

ROYA AMARILLA

La roya amarilla o roya listada es causada por el hongo Puccinia glumarum (Schm.) Ericks. & Henn.

Esta roya es grave donde prevalecen temperaturas bajas durante el período que precede a la espigazón, por eso es en general la roya primera en aparecer. Ataca hojas, tallos y espigas.

SINTOMAS

Forma pustulas pequeñas (uredosoros) amarillo pálidas que se agrupan en líneas paralelas adquiriendo el aspecto de listas de varios centímetros de largo.

Estas pústulas rompen la epidermis, dejando en libertad un polvo amarillo, constituido por los uredosporos.

Mas tarde aparecen otras pustulitas de color negro brillante (teleutosoros) con la misma disposición lineal y tamaño, pero quedan siempre cubiertas por la epidermis. Dentro están los teleutosporos que quedan adheridos a la planta huésped.

La roya se propaga y se conserva por los uredosporos en ciertas gramíneas tales como Bromus, Hordeum, que vegetan en épocas en que no se cultiva trigo.

Las primaveras húmedas y frías son favorables al desarrollo del patógeno.

Las pérdidas que ocasionan las royas son enormes. Según Valega en los países latinoamericanos no se han hecho estadísticas muy precisas al respecto pero cree no equivocarse mucho si calcula que las tres royas que atacan al trigo en la región rioplatense disminuyen el rendimiento en un 10 %.

Roya amarilla (Puccinia glumarum). Notas

[illegible] antes de cultivar

MEDIDAS SANITARIAS

La lucha contra las royas se hace med ante variedades resistentes. La obtención de variedades de trigo resistentes sigue siendo el medio más importante de lucha contra las royas.

Pero el trabajo del genetista no termina nunca porque a medida que crea variedades de trigo resistentes, la naturaleza a su vez crea nuevas razas de royas que atacan a esos trigos.

En países como Estados Unidos de América donde el Berberis es atacado por la roya, la erradicación de esa maleza tiene gran importancia porque se reduce la posibilidad de formación de nuevas razas.

Se ha probado que la aplicación de azufre en polvo controla las royas. Pero, en general, no resulta económico. Se emplea sólo en parcelas donde se cultivan variedades valiosas para [illegible]

Se investiga constantemente con el objeto de encontrar fungicidas para el control de las royas.

El interés se ha centrado en el uso de compuestos orgánicos sistémicos que son absorbidos por la planta y la protegen de las infecciones de esos patógenos.

El uso de los compuestos de níquel [illegible] es relativamente reciente, se sugirió en [illegible] como Maneb o Zineb que protegen las [illegible] tanto eficaces [illegible] de níquel.

CARBONES DEL TRIGO

Los carbones han recibido este nombre debido a las masas de esporos de color negro que forma en las inflorescencias o granos de los cereales. El trigo en nuestro país es atacado por dos carbones importantes, el carbón cubierto y el carbón volante.

CARBON CUBIERTO

Este carbón ocurre en todos los lugares en que se cultiva el trigo. Se encuentra generalizado en todas las zonas cerealeras del país y es de carácter [illegible]

La enfermedad tiene varios nombres vulgares, cada uno de los cuales se refiere a alguna característica de la misma. Se le llama carbón cubierto, carbón hediondo, tizón del trigo, grano punta negra, caries, etc.

SINTOMAS

El carbón se pone de manifiesto al aproximarse el período de cosecha del trigo, las espigas atacadas permanecen erguidas por ser su contenido más liviano, y con las glumas entreabiertas dejando ver los granos redondeados en forma de bolsitas que revientan fácilmente, en tanto que las espigas sanas se inclinan bajo el peso del grano y tienen las glumas apretadas.

Además, otra característica que indica la presencia del carbón cubierto, es un olor a pescado descompuesto, olor debido a un compuesto producido por el hongo, la trimetilamina.

Durante la trilla los granos cariados se rompen dejando en libertad los esporos (clamidosporos) los que se adhieren a la parte pilosa de los granos sanos es decir en la parte opuesta al germen (escudete), por eso comercialmente se les llama grano "punta negra".

Carbón cubierto (Tilletia caries)
A espiga sana. B espiga carbonosa con sus [illegible]

Si esos granos infectados se siembran, cuando las plantitas germinan también germinan los clamidosporos siempre que la temperatura sea adecuada para la germinación de éstos. Al germinar los clamidosporos emiten un tubito de germinación (promicelio o probasidio) que en su extremidad da una serie de esporos fusoidales que terminan por aparearse asemejándose a una H. De estas H surge un micelio que penetra en la radícula y llega a los tejidos de la planta.

Una misma planta de trigo puede producir espigas sanas y enfermas, depende de los tallos invadidos por el hongo. Si el tallo no ha sido invadido produce una espiga sana, y si el tallo ha sido invadido produce una espiga enferma.

El carbón acompaña al tallo de la planta en su crecimiento y al formarse la espiga se concentra el micelio en los ovarios.

Aparentemente la espiga está sana pero más tarde se ve que el contenido en almidón de los granos se ha transformado en un polvo negro (clamidosporos) y así sigue el ciclo.

La infestación de la semilla se produce durante la trilla y la infección durante la germinación de la semilla.

El carbón cubierto es causado por dos especies de hongos, el Tilletia caries (D. C.) Tul y Tilletia foetida (Wallr.) Liro, que se diferencia porque los clamidosporos presentan la superficie exterior reticulada en el caso de Tilletia caries y lisa en la Tilletia foetida. El ciclo biológico de ambas Tilletias es similar, en consecuencia las medidas sanitarias son las mismas.

Además de la propagación por la semilla infestada el carbón puede permanecer en el suelo por varios meses e infectar trigos que se siembran en esos suelos muy contaminados. La contaminación del suelo se produce sobre todo cuando trigos muy atacados han sido cosechados con cosechadoras que cortan y trillan a la vez lo que contribuye a la diseminación del carbón.

El trigo puede germinar a temperaturas de 5-6ºC con condiciones de humedad favorable, en cambio los clamidosporos del carbón necesitan temperaturas más altas, alrededor de 18ºC. Esta es la razón por la cual a veces en campos infestados no se produce infección. Además, en la siembra, los granos de trigo tienen que caer al lado de algunos clamidospora.

DAÑOS

Los daños producidos por estos carbones se manifiesta en reducción del rendimiento por la cantidad de espigas carbonosas que no producen granos. Además perjudica la calidad de la harina obtenida de granos "punta negra" por el color más oscuro y el mal olor originado por el carbón.

MEDIDAS SANITARIAS

En vista de que la infección se produce en la parte externa del grano, el empleo de curasemillas es el tratamiento mas efectivo. Ademas, los genetistas estan tratando de obtener variedades resistentes al carbón

Sin embargo, segun Dickson, las semillas de estas variedades resistentes deben ser tratadas con curasemillas antes de la siembra, para prevenir la propagación y distribución de nuevas razas fisiológicas de los carbones a las cuales las nuevas variedades de trigo pueden ser susceptibles

Para que los curasemillas tengan [illegible]

[illegible]

[illegible] taria si se conserva la semilla curada más de 4 semanas en galpones mal ven[illegible]

Los curasemillas que se recomiendan

A base de **hexaclorobenceno.** Este principio activo no afecta el poder germinativo de la semilla y no es peligroso para el hombre y animales.

CHLOROGAN, GRANERO HB 15, GRANERO HB 30

A base de **pentaclorontrobenzol.** Este principio activo tampoco afecta el poder germinativo de la semilla y no peligroso para el hombre y animales.

[illegible] ANAL, P B 75, PCNB TILLE[illegible]

Las semillas tratadas con hexaclorobenceno y pentaclorontrobenzol se [illegible] utilizar en raciones para animales mezclandolas con otras no cu[illegible]

A base de mercuriales.

AGROSAN GN 5, BETANAL NUK [illegible] CURASEMILLAS LEYTOSAN CURASEMILLAS LAKS, [illegible] SHELL, CURASEMILLAS SELOSAN HARVESAN, GRANOSAN L, GRANOSAN M, EMESAN USPULUM SECO Nº 1

La proporción a usar de curasemillas, en cada caso, esta indicada en las etiquetas que deben traer los envases.

Un caso especial de carbon cubierto en el trigo es el llamado vulgarmente **carbón enano.**

Este carbón desorientó durante algún tiempo a investigadores y productores, porque a pesar de los tratamientos con curasemillas éstos no daban los resultados esperados.

Se atribuyó el hecho a ineficacia de los curasemillas o a la manera inadecuada de aplicarlos. Pero, más tarde, se constató que se trataba de un carbon diferente. Se le denominó enano porque las plantas atacadas no alcanzan a un tercio de la altura normal además mocollan en una forma exagerada

Este carbón al principio se le tomo como una variedad del Tilletia caries pero más tarde se le consideró como una nueva especie dadas sus características particulares y se le denomino Tilletia controversa Kuhn = T brevifaciens G. W. Fischer

Las bolsitas de carbón enano que reemplazan a los granos de trigo son sumamente duras, por lo tanto, durante la trilla no se rompen y vuelven al suelo cuando se siembra la semilla de trigo

Por otra parte la mayoria de las bolsitas han quedado ya en el suelo debido a que por la escasa altura de las plantas enfermas, éstas no han podido ser cortadas por la segadora

La razon por la cual los curasemillas no dan resultado es debido a que los clamidosporos del carbón enano quedan en el suelo, necesitando para germinar un periodo de reposo, a veces de varios meses

Este carbón ha sido constatado en el Uruguay.

MEDIDAS SANITARIAS

Hasta el presente la única forma de lucha contra este hongo es mediante la obtención de variedades resistentes en las zonas donde los ataques son muy severos, como algunos lugares de los Estados Unidos de América y Europa.

Otra medida consiste en la rotación de cultivos por 3 4 años dado que el hongo se conserva viable por varios [illegible]

CARBON VOLANTE

Se da el nombre de carbón volante del trigo a una enfermedad que ataca a sus espigas transformandolas en masas pulverulentas de color oscuro. Es una enfermedad bastante generalizada en nuestros cultivos causando ataques variables en intensidad.

SINTOMAS

Los síntomas del carbón volante aparecen en el momento de la espigazón. Las espigas enfermas al emerger de las vainas se encuentran completamente destruidas. Las espiguillas son transformadas en masas de esporos (clamidosporos) de color marrón oscuro a negro, masas que terminan por desprenderse dejando el raquis desnudo.

Por una adaptación de la naturaleza las espigas enfermas aparecen antes que las sanas, en esa forma las clamidosporos estan maduras para infectar las espigas, sanas a medida que éstas van floreciendo.

Las clamidosporas son llevadas por el viento y al caer sobre los estigmas de las flores sanas germinan como un grano de polen llegando por el tubo germinativo hasta el ovario, quedando posteriormente dentro de la semilla en forma de micelio durmiente.

Carbón volante (Ustilago tritici)
A espiga atacada, con masas de esporos [illegible] período, las esporas se han diseminado.

Los granos quedan infestados pero no presentan ningun síntoma visible que los diferencie de los sanos, y es así como se trasmite el carbon de un año para otro.

Cuando las semillas contaminadas germinan el hongo entra en actividad, creciendo junto con la planta para invadir finalmente las futuras espigas cuyas partes florales reemplazara por masas de esporos.

Esos esporos más tarde son llevados por el viento a las espigas sanas y así se repite el ciclo de la enfermedad.

El principal factor que favorece la infección es el tiempo húmedo durante el período de floración.

Si existe humedad alta y muchas espigas carbonosas en el momento de la floración, se puede predecir con bastante seguridad la severidad del ataque del año próximo, es decir con un año de anticipación.

Las pérdidas se manifiestan en el cendimiento cuando las semillas contaminadas se emplean para la siembra.

Se ha comprobado que los esporos de carbón volante pueden causar infección hasta más de 100 kilómetros de distancia de su punto de origen.

El carbón volante no afecta la calidad de la harina obtenida.

MEDIDAS SANITARIAS

Como el carbón volante está dentro de la semilla los tratamientos con espolvoreos o curasemillas no lo controlan.

El único método efectivo es por medio del agua caliente a una temperatura tal que mate el hongo y no perjudique el poder germinativo de la semilla.

Este tratamiento es difícil y costoso porque requiere un equipo especial. Sólo es posible hacerlo con pequeñas cantidades de semilla o en Instituciones que dispongan de los medios necesarios.

Los agricultores deben de tratar de utilizar semilla sana, es decir semilla certificada o semilla de sanidad conocida, por inspecciones realizadas en el cultivo durante la floración.

En la actualidad se trata de obtener variedades de trigo resistentes a este carbón.

Como el carbón volante se divide en razas fisiológicas de diferente agresividad, las variedades hoy resistentes pueden ser mañana atacadas por nueva raza. Esto obliga al investigador a continuar con los trabajos de selección de variedades resistentes.

Últimamente se ha estado ensayando el fungicida 2,3 dihydro-5-carboxamido-6-methyl 1,4-oxithin (D C M O).

Este es un compuesto químico que [illegible] contra varias enfermedades. Se constató que actúa sistemáticamente contra ciertos hongos patógenos de las plantas.

Fue descubierto en los laboratorios de investigación de Ontario y Connecticut.

En los ensayos experimentales se ha comportado como efectivo en el control del carbón volante del trigo (Ustilago tritici) y el carbón volante de la cebada (Ustilago nuda).

SEPTORIOSIS DEL TRIGO

Bajo la denominación de Septoriosis del trigo se conocen dos enfermedades bastante afines pero producidas por hongos diferentes.

La Septoriosis es una enfermedad difundida en todas las zonas triguerías del mundo, pero los ataques más intensos se comprueban en las zonas cerealeras de Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay donde se ha constituido en los últimos años en un serio problema sanitario. Ello es debido a las condiciones climáticas apropiadas y a la falta de variedades resistentes.

En años con condiciones ambientales favorables puede dejar los granos de trigo completamente chuzos.

Los nombres comunes que se emplean para cada una de estas enfermedades están relacionados con las partes más atacadas de la planta huésped, y así tenemos la "mancha de la glima y de los nudos del trigo" producida por el hongo Septoria nodorum Berk y la "mancha de la hoja del trigo" causada por el hongo Septoria tritici Rob.

Estas enfermedades fueron estudiadas minuciosamente en EE. UU. por Weber en 1922.

En nuestro país, según Boerger, la epifitia alcanzó caracteres espectaculares en 1939, donde los daños alcanzaron al 40 % de la producción. La epifitia fue grave también en Argentina

dio Grande del Sur Brasil. Fue favorecida por primaveras húmedas y nublosas.

[illegible] entonces las epifitias han vuelto a causar daños de consideración en [illegible] subsiguientes, sobre todo en pri[illegible]

[illegible]MAS MAS CARACTERISTICOS EN AMBAS SEPTORIAS

La "mancha de la hoja" (Septoria tritici) ataca principalmente las hojas donde origina manchas alargadas, elípticas de color hoja seca y en casos muy graves los trigos toman el aspecto de [illegible]ados debido a la seca total de [illegible] y tallos, otras veces toman un [illegible] rojizo lo que depende de la [illegible]

Más tarde en esas manchas aparecen puntitos negros visibles a simple vista, que corresponden a los picnidios o receptáculos que contienen las fructificaciones del hongo (conidios).

Mancha de la hoja. Septoria [illegible]

Los picnidios son subepidérmicos con el ostiolo ligeramente saliente. Los conidios son fusiformes, hialinos con 3 a 7 septas y miden alrededor de 50 micrones de largo por 2.5 micrones de ancho.

La "mancha de la glumas y de los nudos del trigo" (Septoria nodorum) ataca principalmente glumas, hojas, canas, aristas y nudos. En casos muy severos deja las espigas como achicha[illegible]

Mancha de la glumas (Septoria nodorum). A espiga oscurecida por el ataque del [illegible] como B la hoja muestra las manchitas típicas producidas por esta Septoria.

Las manchas que origina en las hojas tienen un borde de color pardo, sobre todo en manchas nuevas, tornándose pálidas con el tiempo.

En esta especie de Septoria los picnidios son menos visibles, una por estar disimulados por el color más oscuro de la mancha, otra por ser más pequeños y por último por ser menos numerosos que en la Septoria tritici.

generalmente con 3 septas, y miden alrededor de 25 micrones de largo por 3 micrones de ancho. Es decir que son mucho mas cortos y ligeramente más anchos que los conidios de la especie anterior.

El examen microscópico del conidio es la forma mas segura para poder identificar el patógeno. Muchas veces las dos Septoria están mezcladas en la misma hoja.

La difusión en ambos casos se efectúa por las picnidiosporas (conidios) que son emitidas por los picnidios, lo que es favorecido por la alta humedad y tiempo fresco, y diseminados por el agua y el viento.

Las Septoria pasan el verano en residuos vegetales de los cultivos citados, de donde mas tarde salen los conidios que atacan los trigos guachos y de ahí pasa la infección al gran cultivo. Los conidios conservan su vitalidad hasta [illegible]

[illegible] sobre las semillas por conidios que quedan adheridos a la superficie y perjudica las plantitas al nacer (Machado).

En nuestro país como en la Argentina, los daños mayores los produce la Septoria nodorum, y en menor escala la Septoria tritici, aunque esta última es mas frecuente.

La gravedad de los daños causados por las Septorias depende del momento en que empieza el ataque.

En ataques tempranos, es decir cuando el trigo está en su primer desarrollo produce el acortamiento de la espiga y el achuzamiento de los granos.

En ataques producidos cuando la espiga ya se ha formado se produce el achuzamiento de los granos.

Los factores que han contribuido en nuestro país al desarrollo de las epifitias en los diferentes años han sido las condiciones climatéricas sumamente propicias.

Según el Dr. Lorgeteng la Septoria se comporta como un parásito verdadero, es decir que penetra en la planta huésped por sus propios medios, a través de la cuticula, pero en ciertos casos, cuando las variedades de trigo son muy susceptibles a la Puccinia recondita, y cuando ésta se presenta en ataques tempranos, las lesiones de roya sirven de punto de entrada a la Septoria, comportándose ésta como un parásito de herida.

Se puede decir en la actualidad que los ataques de Septoria siguen en importancia a los ataques de roya de tallo (Puccinia graminis tritici) en la forma como afecta los rendimientos. Ello se debe a que las condiciones climaticas favorecen el desarrollo del patógeno y también a la falta de variedades resistentes.

MEDIDAS SANITARIAS

Mientras no se disponga de variedades resistentes, la lucha contra la Septoria queda limitada a la disminución de los focos de infección. Mediante a) aradas, inmediatamente después de la cosecha, en vista de que las Septorias permanecen en los residuos de cultivo de trigos atacados, b) destrucción de trigos guachos que actúan como huéspedes intermediarios, c) rotación de cultivos para favorecer la descomposición de los residuos vegetales contaminados, d) el tratamiento de la semilla se aconseja en los casos de sembrar simiente de origen dudoso en terrenos libres de la enfermedad.

"GOLPE BLANCO" O FUSARIOSIS

La enfermedad conocida vulgarmente por "golpe blanco" o Fusariosis es causada por el hongo Fusarium graminearum (Schw.). Este hongo es la for

[illegible] ch. Esta última forma hasta el pre- [illegible] no ha sido encontrada en el país.

El nombre vulgar de "golpe blanco" [illegible] debe al aspecto que toman las espi- [illegible] enfermas. En nuestro país aparece [illegible]ádicamente. También ataca al [illegible]

SINTOMAS

Ataca preferentemente las espigas [illegible] que produce además de su decolora- [illegible], una especie de moho de color [illegible]nco, rosado o rojizo que corresponde [illegible] fructificaciones asexuales del pa- [illegible]ho. Las fructificaciones también [illegible] recubrir los granos.

A [illegible] sano B y C espigas con distinto grado de ataque

[illegible] muchos casos las espigas son ata- [illegible] aparentemente lo que se pone en [illegible]cia porque las partes enfermas [illegible] decoloradas y las no atacadas [illegible]necen verdes, dándoles un as- [illegible] característico.

[illegible] tiende hasta la parte superior del tallo originándose un oscurecimiento en la parte de unión de éste con la espiga.

Cuando el patógeno es llevado por la semilla, produce la muerte de la planita.

En los ataques tempranos aparecen en los cultivos de trigo "manchones" aislados blanquecinos. Pero lo más corriente es que se presenten plantas enfermas salteadas, es decir alternando plantas enfermas con plantas sanas sobre todo en ataques tardíos.

Las condiciones que favorecen el desarrollo del hongo son primaveras húmedas y calurosas en el momento de la espigazón y floración del trigo.

La propagación del hongo durante el período vegetativo del trigo se hace por los conidios que son llevados por el viento y el agua.

La conservación de un año para otro, se realiza por los granos que proceden de cosechas infectadas. También puede conservarse el inóculo en el rastrojo, *cuando la cosecha del trigo se realiza* con cosechadora que va dejando restos de la trilla distribuidos por el campo. El micelio se desarrolla en los residuos vegetales hasta que los tejidos están completamente descompuestos.

DAÑOS

Los daños que causa son el achuzamiento del grano y por lo tanto la dis*minución del rendimiento. En ataques* severos perjudica también la calidad del grano.

MEDIDAS SANITARIAS

Se debe emplear para la siembra semilla procedente de cultivos sanos o semilla certificada. No se debe sembrar granos chuzos.

Se aconseja realizar rotaciones con *otros cultivos a excepción del maíz.*

Según Dickson no se conocen variedades altamente resistentes.

PIETIN O PODREDUMBRE DEL PIE DE LOS CEREALES

Se da el nombre de Pietin a la enfermedad causada por el hongo Ophiobolus Sacc.

Esta enfermedad ataca al trigo, cebada y algunos pastos. Se encuentra en las zonas cerealeras del país y con condiciones ambientales apropiadas puede ser grave.

SINTOMAS

El Pietin aparece en los cultivos en manchones de tamaño variable, donde las plantas se presentan de color más claro, amarillento.

La enfermedad infecta el sistema radicular y base del tallo. Las plantas atacadas quedan de menor altura que las sanas. Además, al tirar de la espiga aun con suavidad, la planta se desprende fácilmente, dejando las raíces en el suelo por estar descompuestas.

En los últimos internudos del tallo es decir en el cuello de la planta se observa unas costras o placas negras de formas irregulares adheridas a la superficie del tallo y de aspecto brillante.

Estas placas están constituidas por micelio oscuro aglomerado que corresponde al hongo patógeno. Se le puede separar fácilmente con la uña.

El hongo persiste de un año para otro en el suelo sobre residuos vegetales, conservándose en él durante varios años aunque no se cultive trigo o cebada. De los focos de infección el inóculo puede ser desparramado por los instrumentos de labranza a lugares libres de él.

Pero, los ataques más severos se producen como consecuencia de la repetición del cultivo de trigo sobre trigo o cebada. El clima tiene gran influencia en el desarrollo de la enfermedad. Inviernos suaves y lluviosos, primaveras frescas y húmedas, con períodos de tiempo cálido y seco favorecen la agresividad del patógeno y debilitan la resistencia de la planta.

[illegible] por la enfermedad.

DAÑOS

Son graves, porque si el ataque se realiza cuando la planta es joven muere sin llegar a florecer, y si el ataque se produce posteriormente la flor aborta o da origen a granos chuzos.

MEDIDAS SANITARIAS

Se deben realizar rotaciones de cultivo incluyendo leguminosas para reducir el inóculo en el suelo.

En cuanto a resistencia, según Dickson, las variedades no muestran mayor diferencia en la susceptibilidad.

Enfermedades del Lino

por la Ing. Agr. Celia Boasso
Fitopatóloga

Las enfermedades del lino más frecuentes en el Uruguay son:

ROYA DEL LINO

Esta enfermedad se encuentra en todo el país y puede ser esporádicamente grave. Es causada por el hongo Melampsora lini (Pers.) Lév.

Afecta tanto a linos oleaginosos como a los de fibra, en los primeros disminuye el rendimiento de semillas, en los segundos deteriora la calidad de la fibra.

SINTOMAS

Afecta hojas, tallos, inflorescencias y frutos.

La enfermedad se manifiesta por pústulas de forma redondeada (uredosoros) de un diámetro de 0.5 a 1 y ½ mm. de color amarillo rojizo, dispersas en ambas caras de las hojas y en los tallos.

Las pústulas rompen la epidermis que las recubre dejando escapar un polvo color amarillo rojizo que constituyen los esporos del patógeno (uredosporos).

Estos son llevados por el viento a otros cultivos de lino donde reproducen la enfermedad.

A estas pústulas le suceden otras más grandes, alargadas, con borde amarillento (teleutosoros) de color marrón oscuro a negro que rara vez aparecen en tejidos jóvenes, siendo más numerosas en plantas maduras.

Estas pústulas aparecen aisladas y están cubiertas por la epidermis. Los teleutosporos que las integran son unicelulares de forma prismática, rodeados por una membrana gruesa y dispuestos en empalizada semejando un tejido.

[illegible] quedan siempre adheridas a la planta y [illegible] de desintegración de los tejidos del huésped se desprenden.

Los teleutosoros ocurren principalmente sobre los tallos y sus ramificaciones y sobre las cápsulas y representan los esporos de resistencia que conservan la roya durante el verano de una época de cultivo a otra.

La roya del lino es una especie autoica y por lo tanto completa todo su ciclo evolutivo en el mismo huésped.

Los estados picnico y ecídico han sido observados, pero son poco visibles porque aparecen cuando las plantas son muy jóvenes, tienen un color amarillo claro y ocurren principalmente en las hojas.

La propagación de la enfermedad se realiza por los uredosporos llevados por el viento, germinan penetrando su tubo germinativo por los estomas del huésped a los tejidos y allí forman una lesión localizada.

Puede atacar la planta en cualquier estado de su desarrollo.

El inóculo se conserva de un período vegetativo a otro en su forma teleutospórica, en los residuos vegetales. Los teleutosporos germinan al principio del otoño infectando las plantas de lino guachas, constituyendo las infecciones [illegible] Las [illegible] se producen por los uredosporos que difunden más tarde la roya.

Se pueden producir varias generaciones de uredosporos durante el ciclo vegetativo del lino lo que contribuye a aumentar el inóculo.

Los factores que favorecen el desarrollo de la enfermedad, son humedad alta y temperatura moderada.

DAÑOS

En el estado uredospórico la enfermedad produce la defoliación de las plantas reduciendo en consecuencia el rendimiento de la cosecha.

Los perjuicios mayores son en los tallos porque los ataques de los teleutosporos afectan la calidad de la fibra.

MEDIDAS SANITARIAS

Por tratarse de una enfermedad de difícil control químico, investigadores de diferentes países se han dedicado a la obtención de variedades resistentes. No existe una variedad de lino que sea inmune a la roya, porque se ha comprobado la existencia de diferentes razas fisiológicas.

Las razas fisiológicas varían de un país a otro y por eso sucede que una variedad resistente a la roya en un país sea atacada por la roya en otro.

Una medida práctica para disminuir la posibilidad de ataque de la roya consiste en rotaciones de cultivos y arados profundos para enterrar los residuos vegetales.

FUSARIOSIS O MARCHITAMIENTO DEL LINO

Es una de las enfermedades más graves del lino y está distribuida con el cultivo del mismo.

Se encuentra en todo el país y es de carácter grave.

Es causada por el hongo Fusarium oxysporum f. lini (Bolley) Snyder & Hansen.

A causa de esta enfermedad se consideró al lino como esquilmante del suelo porque después de dos o tres cultivos seguidos se decía que la tierra se cansaba y no daba más cosechas.

Por eso, en Estados Unidos de América, el cultivo del lino fue migratorio desplazándose hacia el oeste en busca de tierras nuevas, debido a que el hongo dejaba inservibles los campos viejos.

Hasta que Bolley descubrió la causa de la enfermedad, se consideraba al lino un cultivo de tierras nuevas.

[illegible]ey, investigador de la Estación Agronómica Experimental de North Dakota, denunció en 1901 que la causa de la decadencia del lino era debida a un Fusarium que llamó Fusarium lini, sin saber que el investigador Huratsuka en Japón había llegado al mismo resultado en 1896.

SINTOMAS

El hongo ataca las raíces en todas las etapas de crecimiento de la planta, las [illegible] terminan por morir.

Si el suelo está muy infectado y las variedades de lino son muy susceptibles, las plantitas mueren al germinar en el estado de preemergencia, es decir antes de salir a la superficie del suelo.

Las plantitas jóvenes atacadas que llegan a salir a la superficie del suelo pueden morir más tarde por extrangulamiento a la altura del cuello (damping off) o por descomposición de las raíces.

Las plantas adultas enfermas [illegible] más bajas que las sanas, el brote terminal se marchita encurvándose y las hojas mueren adheridas al tallo, las plantas muertas quedan de color marron claro, si se tira de ellas se arrancan con facilidad porque las raíces están descompuestas.

Cuando la infección se produce en plantas más desarrolladas la madurez se acelera, quedando las semillas chuzas.

El Fusarium lini es principalmente un hongo del suelo persistiendo en él por muchos años, invade las plantas a través de las raíces. De las raíces se propaga a toda la planta y llega a las semillas. Estas transportan la enfermedad a las tierras nuevas.

Los factores que favorecen el desarrollo de la enfermedad son temperaturas altas y baja humedad.

El hongo se divide en muchas razas fisiológicas, lo que ha sido estudiado principalmente en Estados Unidos y República Argentina.

DAÑOS

Debido a que puede atacar a plantas en diferentes estados vegetativos, causa la muerte cuando ataca a las plantitas al germinar.

Cuando su ataque se produce en plantas mas desarrolladas puede ser el causante del aborto de las flores y en plantas en fructificación produce semillas chuzas lo que se traduce en bajos rendimientos.

MEDIDAS SANITARIAS

También en este caso la selección de variedades resistentes constituye el principal medio de control. Además se aconseja tratar la semilla, sobre todo si ésta se va a sembrar en tierras nuevas.

[illegible] IM[illegible] AGRASAN [illegible] BAYESAN 65, FERNASAN 75 W THIANOSAN, THIRASAN, TIURAGEL.

Se debe usar el curasemillas en la proporción que indica la etiqueta que debe acompañar los envases.

[illegible]

El Pasmo es originario de la República Argentina donde fue observado por primera vez por el Profesor Carlos Spegazzini en 1909. En el Uruguay fue identificado por el Ing. Agr. A. Montoro Guarch y según él este parásito se encuentra desde 1931 en casi todos los cultivos de lino del país. Procede posiblemente de la Argentina, de donde se ha extendido a todo el mundo.

El nombre vulgar de Pasmo se ha mantenido en todas partes. En la actualidad la enfermedad está extendida por Sud y Norteamérica, Nueva Zelandia, Europa y Asia. Es causada por el hongo Mycosphaerella linorum (Wr.) García Rada y cuya forma asexual es la Septoria linicola (Speg.). Ataca tanto linos oleaginosos como linos de fibra.

SINTOMAS

Aparece primero en los cotiledones y luego en las primeras hojas. Las manchitas son pardas y más o menos circulares, terminando por cubrir la hoja en su totalidad. También ataca los tallos, éstos al principio del ataque tienen un [illegible] característico porque alternan las manchas pardas (enfermas) con zonas verdes del tallo lo que les da un aspecto como jaspeado. Más tarde todo el tallo, ya completamente invadido por el patógeno se vuelve de color marrón. Las hojas atacadas se van secando en la planta de abajo hacia arriba. [illegible]ente en las partes secas, ya sean hojas o tallos, aparecen puntitos negros que corresponden a las fructificaciones del patógeno (picnidios).

La enfermedad es más visible en el momento del bolillamiento o antes de la maduración en que aparecen manchones en el campo como arrebatadas de color castaño.

La forma asexual — Septoria linicola — está constituida por receptáculos o picnidios dentro de los cuales están contenidos los conidios o picnidosporos. La forma asexual es la causante de la diseminación y de la conservación de la enfermedad. La forma sexual (ascospórica) — Mycosphaerella Linorum — no parece jugar ningún papel.

La diseminación es favorecida por el tiempo húmedo ya que la humedad fa-

[illegible] la salida de los conidios (picnosporas) de los receptáculos que los [illegible] tienen, luego son esparcidos por el [illegible]

Al caer sobre una planta huesped el poro germina y el tubo de germinación penetra a través de un estoma del [illegible]

El patógeno se conserva de un año para otro por los picnidios en los rastrojos o restos de cultivo. Además la semilla puede llevar picnidosporos adheridos al salir de la trilladora y por lo tanto el inóculo puede ser llevado por la semilla.

DAÑOS

Cuando ataca a plantas pequeñas [illegible] no llegan a florecer.

En ataques graves se produce la des[illegible] [illegible] pudiendo abarcar [illegible]

Cuando ataca los tallos éstos quedan inservibles para el enriado.

MEDIDAS SANITARIAS

Obtención de variedades resistentes. Se aconseja rotación de cultivos. Arar los rastrojos contribuye a disminuir el inóculo. El tratamiento de la semilla reduce el inóculo llevado por ella. Se puede emplear curasemillas a base de productos mercuriales como: AGROSAN GN 5, BETANAL NUEVO, CURASEMILLA LEYTOSAN DB, CURASEMILLAS PARA CEREALES SHELL, CURASEMILLAS SELOSAN, HARVESAN, GRANOSAN L, GRANOSAN M, EMESAN, USPULUM SECO Nº 1, y productos a base de TMTD como: ARASAN, ARASAN 75, EMESAN 75, FERNASAN, THIANOSAN 50, THIRASAN, TIURAGEL.

Se deben emplear en la proporción que indican las etiquetas que deben acompañar los envases.

Siempre es aconsejable sembrar semilla de origen sano o semilla certificada.

¡NO MAS ACTOS INSEGUROS EN LA PLANTA!

[illegible] conducir a toda una vida de trabajo como! [illegible]

[illegible] que generan en el resultado en [illegible]

[illegible]

[illegible]

Seguro individual contra

accidentes

[illegible] pérdida de cualquier miembro y pagan en proporción a la misma

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Prevención de Pérdidas

[illegible] nuestro país como maquinaria proyectora de accidentes, pero el ter[illegible] por la gravedad de los mismos.

Por el tipo de utilidad que presta, se [illegible]entra en casi todas las industrias, [illegible] cada un accidente cada dos días.

[illegible] siniestro más común que presenta el contacto directo de las manos del [illegible]rador con la hoja dentada y afilada [illegible] giro a más de 10.000 r.p.m.

[illegible] las incapacidades registradas en [illegible] Banco, el 4.4 % corresponden [illegible] máquina lo que da un promedio [illegible] incapacidad permanente del 18 % [illegible] siniestro.

[illegible] accidentes se producen

[illegible] **sobre la mesa:** contacto con la [illegible] al trabajar, rechazo de la madera [illegible] ser mortal), caída sobre la hoja

[illegible] **debajo de la mesa:** tomado por la [illegible] contacto con la hoja.

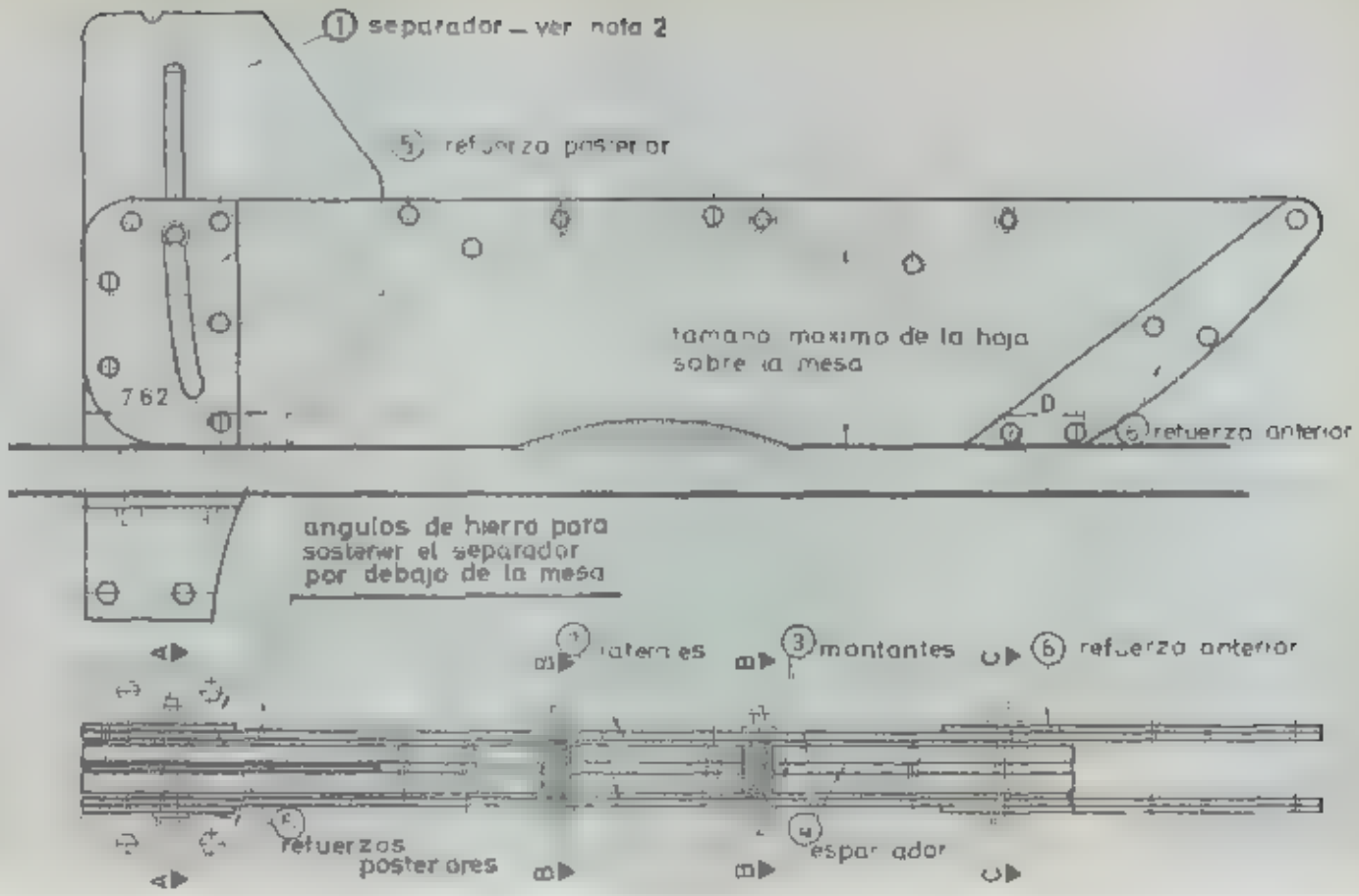
[illegible] hace muchos años existió preocupación por la protección de los obre[illegible] que operan con esta maquina, [illegible]ndose reglamentado con fecha 7/12/45 la obligatoriedad de la capacitación del personal, uso y peligros de la maquina, así como también tipos de protecciones que debían usarse.

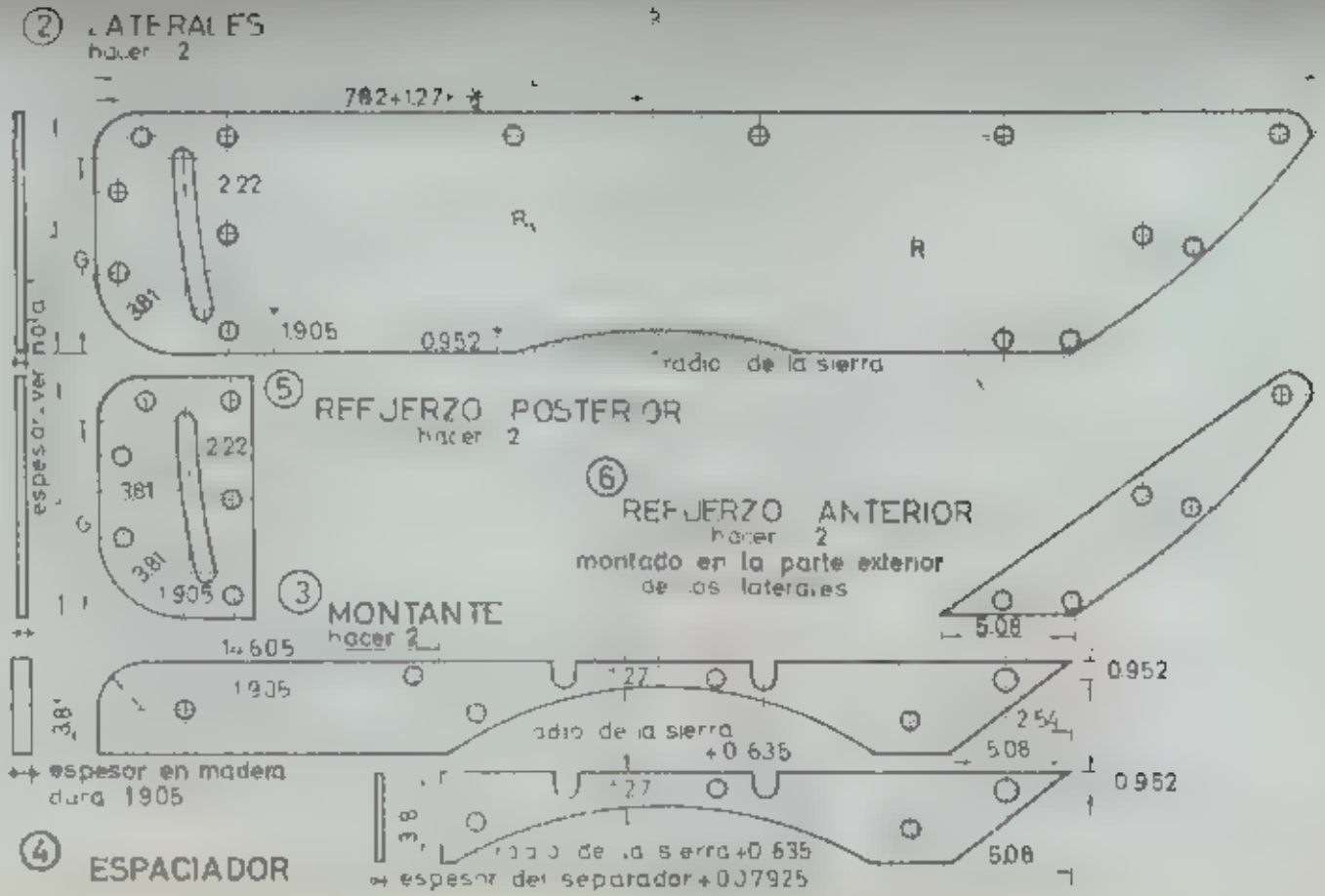
No obstante esto, en la mayoría de los lugares aún se trabaja con mesas improvisadas, no existen normas para el uso y cuidado de las hojas de sierra ni se respeta el orden y limpieza en la zona de trabajo.

La protección ideal para el operario que trabaja con estas maquinas deberá cumplir con las siguientes condiciones: cubrir la hoja automáticamente durante toda la operación de corte, permitir buena visibilidad sobre el punto de operacion y evitar los rechazos de la madera que se trabaja.

La mesa debera ser firme (preferiblemente de hierro) y estara cerrada por sus cuatro lados.

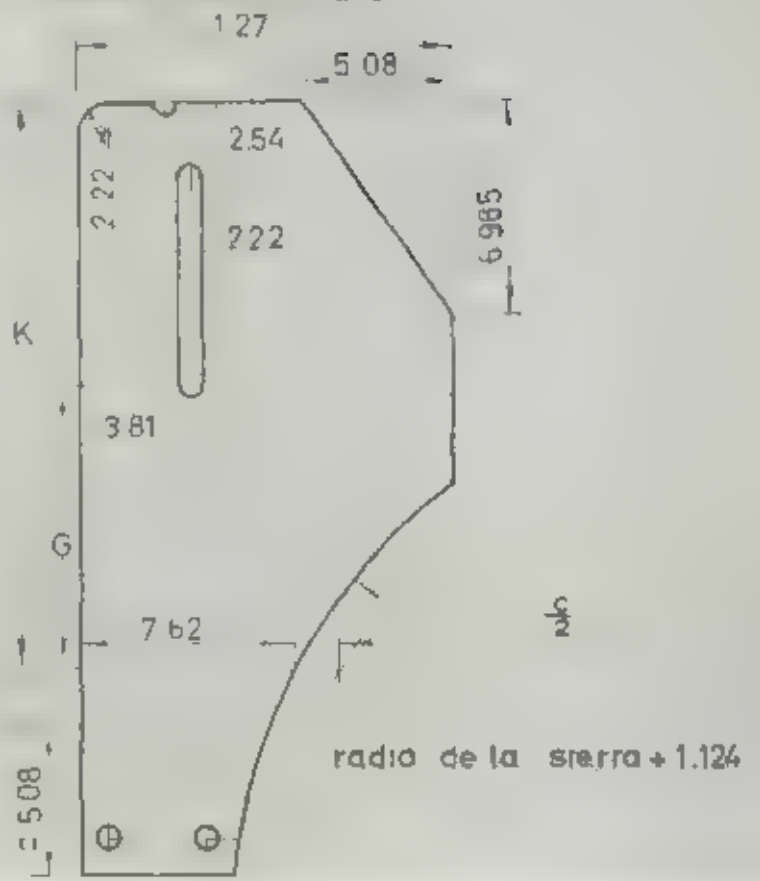
Un protector que reune estas condiciones ha sido construido por la Sección Prevencion de Perdidas del Banco de Seguros del Estado, en base a un plano original de la Liberty Mutual que ofrecemos en estas paginas.


1 separador — ver nota 2
5 refuerzo posterior
tamaño maximo de la hoja sobre la mesa
762
D
6 refuerzo anterior
angulos de hierro para sostener el separador por debajo de la mesa
1 laterales
3 montantes
6 refuerzo anterior
4 refuerzos posteriores
4 separador


② LATERALES
hacer 2
782+1.27
2.22
R
R
3.81
1.905
0.952
radio de la sierra
espesor ver nota
⑤ REFUERZO POSTERIOR
hacer 2
2.22
3.81
3.81
1.905
⑥ REFUERZO ANTERIOR
hacer 2
montado en la parte exterior
de los laterales
5.08
③ MONTANTE
hacer 2
14.605
1.905
.27
radio de la sierra
+0.635
0.952
2.54
5.08
3.81
espesor en madera
dura 1.905
.27
0.952
radio de la sierra +0.635
5.08
④ ESPACIADOR
espesor del separador +0.07925

SEPARADOR

hacer 1 - ver nota 2



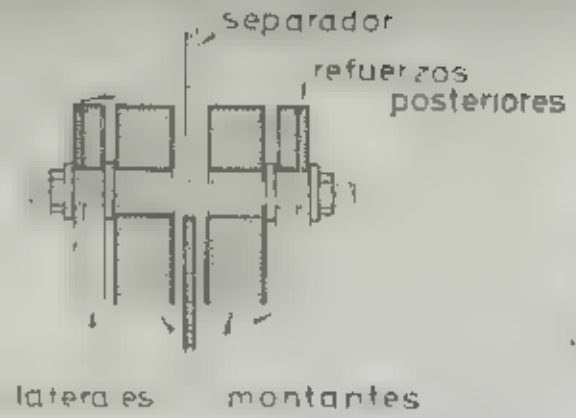
NOTA 1

Los laterales deberán ser hechos de aluminio o material plástico no mas inflamable que la madera
Espesor no menor a 3 mm
Estos estarán reforzados como se indica siendo el espesor no menor a cm 0.746

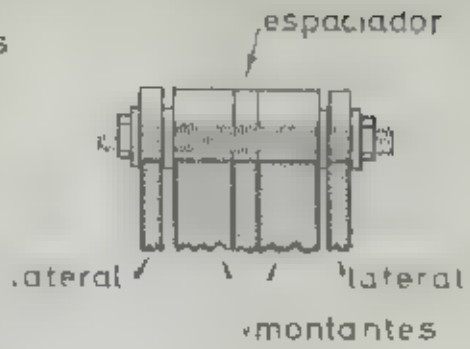
NOTA 2

El espesor de, separador debe ser un poco menor que e, corte hecho por la sierra y un poco mayor que el espesor de la hoja Si fuese posible conseguir hojas viejas en desusos, sería este un materia, muy apropiado para su construcción

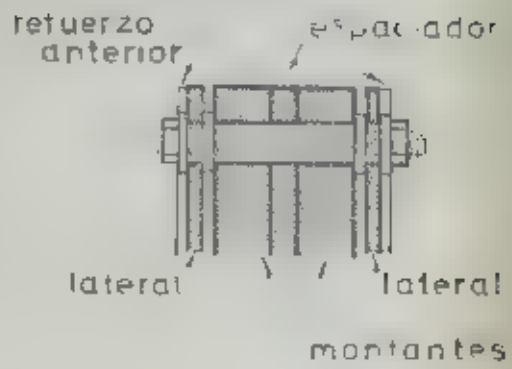
Sección A A



Sección B B



Sección C C



MEDIDA DE LA SERRA	H	C	D	G	J	K	L	M N	R	R
14 = 35 56 cm	2 1/2 88 9	12 1/2 31 115	3/4" 19 05	3 1/2 8 89	4 1/2" 10 795	7 1/2 19 05	21" 53 34	12 30 45	1 1/4" 35 56	14" 35 56
	4 " 11 43	12 1/2" 32 35	3/4" 19 05	4 1/2" 10 79	5 1/2" 13 335	8 1/2 21 27	21 54 61	12" 30 48	1 1/4 35 56	14 " 36 83
15 = 38 10 cm	4 11 43	13 1/2 34 25	3/4 19 05	4 1/2" 10 79	5 1/2 13 335	9 22 86	23 58 42	13 33 02	15" 38 10	15 1/2" 40 00
	5 1/2" 13 97	14 36 83	3/4" 19 05	5 1/2" 13 33	6 1/2 15 875	11" 27 94	24 1/2" 62 86	13" 33 02	15 1/2" 39 73	16 1/2" 41 91

por José Pedro Argul

En el epistolario de Rafael Pérez Barradas, refiere el artista que extenuado de andar a pie por los caminos de España en procura de estabilización en los grandes centros de arte de aquella nación, quedóse dormido en una cama del Hospital de Santa Engracia en Zaragoza "... dormí mucho en mi cama Nº 14 y cuando desperté pude ver un albarán sobre mi cabeza, con un marquito de hoja de lata que decía "Rafael Pérez Barradas, nacionalidad uruguaya (Montevideo) Profesión, pintor Vibracionista" La carta, dirigida al poeta Julio Casal, el que durante muchos años, con fidelidad cordial y admirativa, ilustrara preferentemente su revista "A far" con los dibujos de su amigo, es del año 1 ...

Vibracionismo es la titulación que da a su aprehensión interpretativa del futurismo italiano, alejado de la vertiente más dramática que era la de Umberto Boccioni, y atraído por las más pulcras organizaciones de Gino Severini, cuyos cuadros de los "bal-musette" parisinos inspiran las telas del pintor compatriota, como la que se reproduce en el presente volumen. Dejó su vibracionismo obras importantes, fragmentarismos y simultaneísmos en procura de la vibración perenne del motivo Pero siendo excedente su cosecha en tales propósitos prontamente los abandona y sólo servirá su ejercicio bastante más tarde para acomodar la discontinuidad de sus pantalaros evocativos en los "Estampones montevideanos". Fue, por tanto, una adhesión de mérito, pero pa ...

Barradas era ... figura ... un hombre de profundas relaciones humanas. Cuando a los veinticuatro años parte para Europa desde Montevideo, donde nacera en 1890, regresando sólo para morir, lo que ocurre a comienzos de 1929, había dejado el testimonio de su interés afectivo en los apuntes a tinta de la bohemia ciudadana, de plásticos, escritores y gente de teatro, así como de tipos humildes captados en el deambular de lejero, algunos reunidos en las hojas de "El Monigote", cuya dirección encabeza acompañado por Miguel H Escuder y José Noya. Otras aparecen en "La Semana" y otras han quedado inéditas, sueltas, ...

Particularmente notables son, a nuestro juicio las caricaturas en las que considera la figura en su actitud total de estar en la vida. Piezas maestras de la caricatura uruguaya cuyo nivel de agudeza crítica o comprensión humana — como se quiera decir — alcanzó un nivel al que no arribó el humorismo gráfico posterior en nuestro medio. En esta toma de la actitud de su modelo ya está en potencia la penetración que hace gala en la serie de tipos populares

[illegible] pinta en el Viejo Mundo y que los [illegible] en su concepción con el nombre [illegible] "Los Magníficos".

Sobre esa relación de la sutil y vo[illegible] [illegible] posiciones pero [illegible] de [illegible] escrito lo siguiente. "Hay aquí (en la serie "Los Magníficos") una exaltación verdadera de la forma, ésta es ancha, amplia como armadura que recubre la imagen representada. El carácter de [illegible] primero de Montevideo emerge de toda la actitud del personaje (comparense algunas de sus figuras de gente de pueblo en el café con su apunte del [illegible] Aurelio del Hebrón). Hombres en el café, marineros vascos; molineros de Aragón o Cataluña; sacerdotes o [illegible] imponen una gravedad al [illegible], en sus estáticas presencias, sin gestos ni rictus, con los ojos siempre vacíos, con espíritu de eternidad [illegible] delineadas con grandes trazos, [illegible] la selección de lo significativo, sos[illegible] los espacios con un color sordo [illegible] tinta plana que mantiene consistentemente trabados los recortes lineales. [illegible] P. Argul — "Las Artes Plásticas del [illegible] — desde la época indígena al [illegible])

[illegible] sus excelencias de pintor, es decir, [illegible] y colores en la eficacia de sus [illegible] y condición de materia, le señalan como a un Maestro que ha podido [illegible] conquistando discípulos en jóvenes de fina sensibilidad como hoy mismo ocurre, si bien estas sus capacidades pictóricas llegan a su ápice en la [illegible] "Época Mística" cuando representa las imágenes sagradas de la Virgen [illegible] Niño, la Sagrada Familia, la adoración de los pastores, y por ésto debe [illegible] destacado en la moderna pintura [illegible] pista, la verdad es que mirada [illegible] conjunto se percibe la primacía [illegible] gente. Numerosísimos dibujos [illegible] negros o de color con leves [illegible] de acuarela, tomados los unos directamente del natural, divagados los más en el taller (o en el café) hacia cuentos donde deleita con la frescura de su gracia o como proyectos de escenografía teatral, que Barradas fue el escenógrafo favorito de Gregorio Martínez Sierra y Catalina Bárcena, de lo que se ha dejado lujosa constancia en el libro "Un teatro de arte en España". Derrochó en los papeles una espiritualidad sugestiva, sí que provocativa de otros ensueños que cabían dentro del contorno de su dibujo. La latitud decorativista de esos dibujos, acuarelas — incluso de algunos óleos — acucia la creatividad fantasiosa de quienes los contemplan. Cabe decir que Barradas había adelantado la ilustración e incitaba a que se le agregara el cuento. No era por tanto extraño que gustaran tanto de él los literatos con quienes mantuvo un trato frecuente y fraternal que no debe dejar de señalarse al caracterizar la entera personalidad de este artista.

Personalidad rica y múltiple en sus trascendencias. Si el pintor en su acto plástico lo compendia todo, el comentarista no debe ceñirse a una limitación de analista de técnicas expresivas ni encasillamiento de escuelas. Un gran artista siempre es algo más. Barradas, ya lo hemos dicho en el correr de ésta que tiene que ser breve página, inscribe su mejor pintura dentro del expresionismo. Por la fatal comunidad de las ideas sensibles de su momento integra el expresionismo y emparéntase por los resultados con reconocidos cultores: en Europa con Permecke, en América con el mexicano Siqueiros, aunque Siqueiros sea de temática social y revolucionaria y el uruguayo de candorosa interpretación religiosa en su mas alta pintura. No son influencias las que se quiere señalar, sino concordancias a tenerse en cuenta.

Para los problemas culturales que se plantean a diario sobre la relación, su-

misión, enfrentamiento y libertad de las relaciones entre el arte de América y Europa es importante considerar en su elucidación el aporte de Barradas. La mayor parte de su obra, y, desde luego, lo mejor de ella la pintó en España. Esto es incontrovertible porque es histórico. Allí se le consideró como a un renovador, más aún, como valor a [illegible] Eugenio D[illegible] en su "Salón de [illegible] de 1924, en el cual realiza una tremenda catarsis del arte de sus compatriotas, lo coloca en sala de privilegio entre José Gutiérrez Solana, cuya percepción de la España Negra goyesca le fue suficiente para mantener su vigencia con dignidad y distinción, y Juan Gris, que debió trasladarse a París para sostener su cubismo universalista. Barradas estableció una tercera posición inédita al dar una nueva expresión en la reciprocidad de relaciones culturales entre la Madre Patria y los países de nuestro Continente, *relaciones generalmente englobadas* en el término **Hispanoamericanismo.**

A veces dudamos si Rafael Barradas que en los años mozos, partió hacia *España, tierra de sus padres,* desde donde regresó — nos repetimos — sólo para morir, configura por su rango mayor al prototipo pintor del Hispanoamericanismo, o si por la función allí realizada, al descubrir nuevas formas estéticas en viejas entrañas que no le eran del todo ajenas, con él se inicia en palabra trastocada un **Américohispanismo,** que cabría reconocer.

Es indudable que obtuvo grabaciones definitivas y nuevas de los tipos del pueblo español por haber mirado sus actitudes con **pasmo americano,** de una América a la que siempre le es difícil reconocerse un estilo, retomó sin endargos, la pintura de asunto religioso lo que ya no ocurría en España (toda imagen religiosa era encargada y los encargadores imponían sus deseos), y saltando sobre prejuicios, inquietó con avancismos a la pintura de España. A su regreso, Barradas entregó la obra entera de un gran artista nativo de *neta inspiración hispánica que por su* mirada que llegaba desde muy lejos para redescubrirse a sí mismo, por su desprejuicio localista como extranjero, a la vez que libre de las ataduras aca*démicas habituales en aquellos ambientes,* llegó él también a la tarea de una universalización, de una nueva afirmación del carácter y la fe españolas, cuando ya las primeras se servían como *atracción pintoresca* y las *segundas* transitaban trillos conocidos de ejercitantes mercenarios. Porque también el uruguayo Barradas redescubrió a España.

COSAS Y TIPOS [illegible]
ción, aplicando jabón al clavo. La [illegible] *o ocurre con los tornillos: frotando áxes sobre el jabón pueden introducirse con mayor facilidad.*

[illegible]

[illegible]
partes de papel desmenuzado.

[illegible]

PLANTAS MEDICINALES DE LA FLORA INDIGENA

por ATTILIO LOMBARDO

Esta es la tercer contribucion sobre "Plantas Medicinales de la Flora Indígena". En las dos anteriores fueron tratadas las siguientes especies.

"Taso" (Araujia sericifera var. hortorum), "Yerba de Santa Lucia" "Leon [illegible] Gomez" (Commelina virginica) [illegible] sulcata), "Yerba de San Juan" "tomate del diablo" (Heteranthus runcinatus = Jaborosa runcinata) "sarandi [illegible] sarandi colorado" (Cephalanthus glabratus); "sauco o saúco" (Sambucus australis); "sauce criollo" (Salix humboldtiana); "chamico" (Datura ferox), [illegible] o uvilla del campo" (Physalis viscosa); "yerba de la oveja" o [illegible]; "yerba del bicho" (Polygonum [illegible]atum = P. acre), "sicle sangrias" ([illegible] glutinosa), "mercurio, mercurio o rumulodo" (Modiola caroliniana); "duraznillo blanco" (Solanum maximum = S. glaucum), "duraznillo [illegible]ero" (Solanum amygdalifolium = S. angustifolium), "cepa caballo" (Xanthium spinosum); "tembladerilla" [illegible] del agua" (Hydrocotyle bonariensis)

Hasta aquí las de la primer entrega

Las que siguen las incluia la segunda contribucion: "Centaura" o "cas-piqui" (Centaurium pulchellum); "alfilerillo" (Erodium moschatum); "borraja del campo" (Heliotropium curassavicum), "borraja del campo" (Heliotropium amplexicaule); "carqueja" (Baccharis articulata), "carqueja crespa" (Baccharis trimera = B. genistelloides var. trimera); "lechera" (Euphorbia peplus); "altamisa" o "artemisa" (Ambrosia tenuifolia); "diente de leon" o "amargon" (Taraxacum officinale); "cerraja" (Sonchus oleraceus) "abre puño" (Centaurea calcitrapa); "camamila" o "manzanilla" (Matricaria chamomilla); "manzanilla" (Anthemis mixta); "manzanilla cimarrona" (Anthemis cotula), "corregüela" (Convolvulus arvensis), "marcela" o "marcela hembra" (Achyrocline satureoides) "yerba lucera" o "lucera" (Pluchea sagittalis = P. quitoc); "achicoria silvestre" (Cichorium intybus)

"Yerba del pollo"

Alternanthera pungens (lam. 1, fig. 1)

Hierba rastrera, con tallos ramificados y arraigados en casi todos los nudos

Hojas opuestas, ovoides hasta casi orbiculares, de 2-4 cm de largo.

Flores muy pequeñas, dispuestas en espigas densas y apretadas como una cabezuela, de 1 a 2 centímetros de largo, con bracteas y bracteolas agudas.

Florece en el verano

Es originaria de America tropical. En nuestro país vive en campos, [illegible] ferreas, terrenos pedregosos y en tierras cultivadas, siendo comun en casi toda la Republica

Se usa el cocimiento de toda la planta, en la proporción de 10 a 20 gramos en un litro de agua, en las indigestiones

Es estomacal y descongestionante del hígado.

En los niños se usa la infusión de 3 a 5 gramos de planta en un litro de agua en el período de la dentición para precaver los trastornos.

La misma proporción se usa en la disentería de los niños y es buen preventivo para trastornos intestinales.

Fumaria

Fumaria officinalis (lám. 1, fig. 2)

Hierba anual, ramosa, glabra, de tallos cuadrangulares, tendida o ascendente, en lugares favorables, cuando encuentra apoyo puede elevarse hasta más de un metro usando sus hojas como zarcillos.

Hojas muy recortadas, con segmentos lineales o casi lanceolados, enteros o lobulados.

Flores irregulares, de color rosado subido o moradas, con extremidad purpúrea, dispuestas en racimillos con el pedúnculo más corto que el eje floral. Cáliz de 2 sépalos, denticulados y caducos, corola de 4 pétalos libres, dos internos iguales y dos externos desiguales.

Fruto globoso, liso, de unos 2 mm de diámetro, con el pedicelo recto.

Florece a fines del invierno y en primavera.

Es oriunda de Europa, norte-africano y Asia Occidental, siendo adventicia en toda América. En nuestro país vive en tierras cultivadas, caminos, entre escombros, etc., prefiriendo lugares húmedos y algo sombreados. En Europa, la gente de campo, la usó corrientemente como depurativo. Es hierba amarga y estomacal.

Se recomienda para combatir la dispepsia y contra las lombrices, empleando el cocimiento de 8 a 10 gramos de planta en un litro de agua o de leche.

El mismo cocimiento se usado contra empeines y en erupciones cutáneas. Comúnmente se usa la infusión de 4 a 5 gramos de planta en un litro de agua.

La especie afín, **Fumaria capreolata**, tiene la misma aplicación. Esta se diferencia por sus flores blancas o rosas, por el pedúnculo más largo que el eje floral y por los pedicelos curvados hacia la base del racimo cuando fructifica.

Vive en los mismos lugares.

"Amor de hortelano", "lengua de gato" o "pega,ero"

Galium aparinae (lám. 1, fig. 3)

Hierba anual, muy ramosa, áspera en todas sus partes. Tallo cuadrangular, hasta de un metro de largo. Crece tendida o emplea sus asperezas para trepar. La aspereza es debida a pelos cortos, hialinos y unguiformes.

Hojas opuestas, lineales hasta oblanceoladas u oblanceolado-lineales, acompañadas de estípulas muy semejantes a ellas formando un falso verticilo de 6 a 8 piezas. Tanto las hojas como las estípulas son íntegras y tienen ápice apicular-acuminado.

Flores blancas, pequeñas, sin cáliz, con corola gamopetala de 4 pétalos, ovario ínfero grande y erizado.

Florece a fines del invierno y en primavera.

Es planta europea, asiática y de norte africano, y se ha extendido en casi toda América. En nuestro país es bastante frecuente, viviendo generalmente en tierras removidas, al pie de cercados y con preferencia en lugares sombreados y algo húmedos.

El cocimiento de toda la planta, en la proporción de 20 gramos en un litro de agua da buen resultado en lavados de eczemas y en las enfermedades de la piel.

La infusión, en la proporción de 5 ó 6 gramos de planta en un litro de agua se usa contra el raquitismo y en enfermedades del hígado.


1
2
3
4
AL

El zumo de las hojas es empleado en fricciones en las paperas.

Las cataplasmas de toda la planta machacada dan buen resultado en la tiña y úlceras.

La infusión en la proporción de 10 gramos de planta en un litro de agua es buena contra la obesidad.

"Sanguinaria"

Polygonum aviculare (lám. 1, fig. 4)

Hierba anual, erecta al principio, luego generalmente tendida, glabra, glauca.

Hojas largamente elípticas o aovado-lanceoladas y hasta lanceoladas, largas de 1 a 4 ½ centímetros, pecíolo corto con una articulación casi en la base; ocreas plateadas o hialinas, hendidas cuando jóvenes, luego rasgadas.

Flores pequeñas, casi sésiles, dispuestas en corto número en la axila de las hojas, sin corola, con perigonio corolino en la parte superior y de color blanco o róseo.

Fruto: aquenio triquetro, envuelto por el perigonio.

Florece desde fin de invierno hasta el otoño.

Tiene origen europeo, pero nace espontaneamente en casi todo el mundo, en la República vive a orillas de caminos, vías férreas y aun en veredas.

La infusión de 10 a 20 gramos de planta en un litro de agua se usa contra el reumatismo.

El cocimiento de 50 gramos en un litro de agua es bueno para combatir la disentería y también contra la presión de la sangre.

El mismo cocimiento contra las hemorroides y en lavados de heridas.

También en gargarismos para las irritaciones de la garganta.

En menor proporción es diurético y depurativo.

En países africanos fue usada contra las fiebres intermitentes.

"Congorosa"

Maytenus ilicifolia. (lám. 2, fig. 1)

Arbusto indígena muy común en nuestra flora, generalmente aparece como un arbustito o mata arbustiva de 80 a 100 centímetros de altura, las menos veces como un arbusto de 2 ó 3 metros y rara vez como un arbusto o árbol bajo de poco más de 4 metros.

Hojas oblongas, elípticas hasta oblongo-lanceoladas, coriáceas, con nervaduras bien marcadas, largas de 3,5 a 7 cm, espinoso-dentadas donde los dientes varían de 1 a 15, de ápice agudo-espinoso, lúcidas o algo lúcidas en la cara superior.

Flores unisexuadas, dispuestas en cortos números (a veces más de 10) en hacecillos axilares, pocas veces solitarias; cáliz de sépalos rojizos y corola de pétalos amarillentos, estambres 4 o 5 y ovario atrofiado y cubierto por el disco en las masculinas, estilo corto y estigma 2-3 lobado con ovario emergiendo del disco en las femeninas.

Fruto capsular bivalde, rojizo, obovoide, de 1 cm poco más o menos de largo, semillas 1 a 4.

Florece en primavera.

Vive también en Brasil y Argentina.

Es especie amarga cuyas hojas se emplean como astringentes y estomacales en infusión en la proporción de 10 gramos en un litro de agua.

Es diurética, siendo usada en el agua del mate.

La infusión también es usada como tónica o tranquilizante del corazón.

"Francisco Alvarez", "Caa obeti" o "azota caballo"

Luehea divaricata. (lám. 2, fig. 2)

Árbol que alcanza unos 18 metros de altura de tronco relativamente grueso, follaje semipersistente.

Hojas alternas, de lámina elíptica u ovoide largo de 5-8 cm, irregularmente


AL
2
a
b
4

dentada, trinervada, glabra en la cara superior, pubescente y blanquecina en la inferior, peciolo de 1 centímetro de largo. Flores vistosas, dispuestas en cimas terminales ralas, de color blanco-rosáceo con tintes amarillos, cáliz pubescente; corola de 5 pétalos relativamente grandes, ciliados en la uña, estambres agrupados en verticilos, los externos, sin anteras, forman una corona.

Fruto: cápsula largamente ovoide, leñosa, pubescente o tomentosa, de 3 valvas, semillas aladas.

Tiene origen sudamericano viviendo en Brasil, Argentina y Uruguay.

En nuestra flora es especie ribereña y serrana, se halla a orillas del río Uruguay en Artigas y del río Tacuarembó en Rivera, es bastante frecuente en sierras de Cerro Largo, Tacuarembó y Rivera.

Se le cultiva en parques y paseos.

La medicina popular le asigna a la corteza y a la raíz propiedades beneficiosas en las enfermedades del pulmón.

La decocción de la hoja, flores y corteza es tónica, estomacal y astringente.

Las flores en infusión son útiles [illegible]

[illegible] de negro

Enterolobium contortisiliquum. [illegible]

Arbol indígena de nuestra flora, de gran desarrollo y amplia copa, de follaje caduco finalmente.

Hojas alternas, glabras, glaucas, bipinnadas, con 3 a 6 yugos, algunas veces 7-9 yugos, folíolos íntegros, oblicuos, agudos, largos de poco más de un centímetro, con una o más glándulas en el raquis o en el peciolo.

Flores blancas dispuestas en cabezuelas, con largos estambres.

Legumbre orbicular, aplanada, negra en la madurez, indehiscente, con varias semillas.

Florece desde fines de noviembre a enero.

Especie originaria de Brasil, Argentina y Uruguay.

Frecuentemente se le ve cultivada en parques, plazas y calles de las ciudades. Es notable como ornamental por su porte y su extendida copa.

El cocimiento de la raíz y de la corteza, en la proporción de 20 gramos en un litro de agua, se emplea como gargarismos descongestionantes y en irrigaciones contra flujos. El mismo es usado para lavar heridas y llagas.

A veces se da al fruto la misma aplicación.

El cocimiento de la corteza al 5 por mil se emplea en adultos contra las lombrices.

"Molle rastrero"

Schinus longifolius. (lám. 2, fig. 4.)

Recibe, a veces, el nombre común de "molle" simplemente. Es árbol de poca altura, de copa irregular y de tronco y ramas tortuosas por lo común, ramillas frecuentemente agozadas en su extremidad en forma de espina. Puede presentarse como un arbusto de 4 ó 5 metros.

Hojas simples, alternas o muy aproximadas cuando se disponen en ramillas cortas, largamente espatuladas hasta oblanceoladas, íntegras o con algún diente; las del estado joven dentadas, largas de 3 a 7 centímetros por 6 a 13 mm de ancho, obtusas o subagudas, de color claro y con venas poco perceptibles en la cara inferior; peciolo corto.

Flores blanquecinas, reunidas en pseudorácimos de 1 cm de diámetro; pedicelos de 4 ó 5 mm, cáliz de sépalos ciliados, corola de pétalos libres, aovados.

Florece en octubre y noviembre.

Fruto globoso, de unos 6 mm de diámetro, de color lavanda cuando maduro con epicarpo papiráceo.

Es indígena y muy común en toda la República.

Schinus engleri var. uruguayensis.

Se diferencia de la especie anterior por el hábito, ramas extendidas formando matorral, ramillas fuertes y de extremidad corta y aguda, por sus hojas que son ovales hasta largamente ovales obtusas o bruscamente agudas, largas de 15 a 30 mm, de color verde en la cara inferior, con nervaduras más blanquecinas que se destacan netamente.

La resina que fluye del tallo de ambas es buena contra dolores reumáticos.

La infusión de la corteza, en la proporción de 5 a 6 gramos en un litro de agua se emplea en el histerismo.

Da buenos resultados contra la tos y enfermedades de pulmón.

"Sunchillo"

Pascalia glauca (Wedelia glauca), (lám. 3, fig. 1)

Hierba erecta, perenne, rizomatosa, de tallos simples o poco ramificados y de 30 a 50 cm de altura, rara vez más altos.

Hojas opuestas, de igual color en ambas caras, lanceoladas, de 5 a 13 centímetros de largo, íntegras o con algún diente pequeño o grande, trinervadas, con pubescencia semi áspera, pecíolo corto.

Flores amarillas, dimorfas, en capítulos terminales de unos 2 cm de diámetro, las radiales femeninas y las del disco hermafroditas. Receptáculo con escamas. Aquenios de 3 a 4 mm de largo, [illegible] rematados por una coronita de escamas.

Florece en el verano.

Es especie muy frecuente en campos, terrenos baldíos, vías férreas, orillas de caminos y con mala hierba en jardines.

Originaria de América austral.

Es amarga y empleada como aperitivo tónico y febrífugo en infusión.

Debe usarse en la proporción de 5 a 10 gramos de planta en un litro de agua y beberse una copa antes de cada comida.

A mayores dosis puede resultar tóxica o producir trastornos digestivos.

La decocción, en mayor proporción, es usada en lavados como antihemorroidal.

"Abrojo" "Abrojo grande"

Xanthium cavanillesii, (lám. 3, fig. 2.)

Maleza muy conocida que aparece en el verano y desaparece en el otoño, común en campos, terrenos baldíos y tierras de cultivo abandonadas.

Puede elevarse a una altura de poco más de un metro.

Es anual, de grandes hojas, ásperas y de lámina ovoideo-triangular, de borde crenado o ligeramente recortado, pecíolo largo.

Flores masculinas y flores femeninas dispuestas en capítulos separados generalmente sobre el mismo eje, las primeras en capítulos globosos de 6 a 7 mm de diámetro, las segundas, sin corola, en capítulos bíflores y cubiertos de glóquidios ganchosos.

Frutos encerrados en el abrojo.

Esta especie, originaria de América del Sur, se asemeja mucho a su congénere europea y es usada de la misma manera.

La infusión de hojas y ramas en la proporción de 10 gramos en un litro de agua es usada como purgante.

La planta fresca machacada en agua hirviendo se emplea como cataplasmas ablandativas en las contusiones y heridas infectadas.

También se le usa como febrífuga en [illegible] proporción de planta fresca.

La infusión de 5 gramos en un litro de agua es empleada por muchos para combatir la gripe.

La ceniza de los abrojos es empleada para curar heridas.

"Yerba de la perdiz"

Margyricarpus pinnatus. (lám. 3, fig. 3.)

Planta perenne, leñosa, tendida o [illegible] levantada, rara vez pasa los 30 [illegible]

[illegible] largas de 1 a 2 ½ cm; folíolos lineales, agudos y caducos, largos de 3 ó 4 mm.

Flores muy pequeñas, apétalas.

Fruto: aquenio envuelto por el receptáculo blanco, de forma ovoide y largo de 1 cm poco más o menos, co[illegible]

Originaria de América austral.

En nuestro país es muy común en [illegible] y arenales de toda la República.

La infusión de 8 a 10 gramos de [illegible] en un litro de agua tuvo fama en el tratamiento de las afecciones de las vías urinarias y fue empleada, por [illegible] unos, para disolver cálculos urinarios.

En menor proporción es diurética.

El cocimiento en la proporción de 25 gramos se usa para el lavado de escoriaciones y heridas.

"Yerba mosquera"

Drosera brevifolia (= *D. maritima*)

Planta acaule, anual.

Hojas en roseta, rojizas, obovado-espatuladas o largamente espatuladas, largas de 1 a 2 cm, de márgenes ciliados con pelos glandulosos, cara inferior [illegible] glabra o con pubescencia, angostadas en peciolo glabro o subglabro, [illegible] estípulas basales.

Escapo derecho, de 4 a 6 cm de altura, con 3 a 5 flores; pedicelos cortos, cáliz con pubescencia glandulosa; corola de pétalos libres, roseos hasta purpúreos.

Fruto: cápsula del tamaño del cáliz; semilla numerosas, obovoides, de testa crustacea y color negro.

Florece de octubre a diciembre.

Vive a orillas de bañados, de arroyos, etc., siendo muy común en nuestra costa platense.

Es especie americana.

Existe en el Uruguay otra especie de Drosera, **D. capillaris** var. **brasiliensis** que se diferencia por sus hojas estipuladas, cáliz glabro y pétalos blancos o blanquecinos.

La infusión de 8 a 10 gramos de planta en un litro de agua es pectoral en la tos asmática, bronquitis y en la tos convulsa de los niños, en mayor proporción es febrífuga.

El cocimiento de las hojas en la proporción de 2 a 4 gramos en un litro de agua sirve para tratar úlceras y heridas.

La infusión de los ejes florales pasa por afrodisíaca.

"Yerba carnicera"

Conyza bonariensis (= **Erigeron bonariensis**)

Planta herbácea, anual, de 50 a 80 centímetros de altura, a veces, en lugares favorables pasa de un metro, erecta, tallo estriado a hispidovelloso, ramificado.

Hojas densamente velloso-pubescente, las de la base o inferiores dentadas o lobuladas, las superiores menores, lineales e íntegras, hasta de 7 cm de largo.

Flores liliformes y muy numerosas, dispuestas en capítulos cónicos de 4 a 6 mm de altura y dispuestos en amplias panojas, involucro de brácteas lineales y pubescentes.

Florece en el verano.

Se le supone originaria de la región platense.

En nuestro país vive a orillas de caminos, terrenos baldíos, tierras cultivadas, tierras abandonadas, etc., siendo muy frecuente, prefiere lugares con mucha luminosidad.

Conyza bonariensis var. microcephala es una variedad que se distingue por su mayor tamaño y por sus capítulos menores, pero más abundantes.

La infusión de toda la planta se usa en la proporción de 8 a 10 gramos en un litro de agua, en las enfermedades del hígado.

La misma, de planta fresca, tiene fama entre el vulgo, como droga que cura las úlceras del estómago.

Las hojas machacadas y aplicadas sobre heridas infectadas las cura rapidamente.

El cocimiento de la planta entera al 10 por ciento es útil en el reumatismo para la expulsión del ácido úrico.

"Yerba pajarera" o "Yerba del pajarero"

Stellaria media. (lám. 4, fig. 2.)

A veces recibe el nombre de "pamplina", es *hierba anual, tendida o poco* levantada, muy ramificada, glabra o con alguna pubescencia, tallos debiles.

Hojas opuestas, de color verde claro, [illegible] en algunas de [illegible] de largo.

Flores blancas, solitarias o en cimas seudodicotómicas, de corto número, cáliz de 4-5 mm de largo, piloso; corola de pétalos libres y bífidos; glándulas nectaríferas 5; estambres por lo co- [illegible] 3, a veces 5, rara vez 10, pistilo con 3 estilos.

Fruto cápsula ovoide.

Florece a mediados y fines del in- [illegible]

Especie europea que se ha extendido por todo el mundo, en la República vive comúnmente en tierras cultivadas, orillas de caminos, lugares algo húmedos generalmente.

La infusión de 10 gramos de planta en un litro de agua se emplea como descongestionante del hígado.

La misma es usada como refrescante contra vómitos de sangre y en hemorroides.

El doble de cantidad es usada para lavajes en inflamaciones de la vista.

El cocimiento de 10 gramos o mayor cantidad en baños calientes para niños como antinervino.

Bardana"

Arctium minus. (lám. 4, fig. 3.)

Hierba anual, de grandes hojas basales.

Al florecer se eleva a una altura media de un metro.

Flores moradas o rojo-violadas, dispuestas en capítulos globosos u ovoideos rodeadas de brácteas lineales y ganchosas.

Florece en el verano.

Es originaria de Europa, y Asia occidental, viviendo en estado espontáneo en muchos países del mundo. En el Uruguay se la encuentra en casi todos los departamentos.

Prefiere terrenos bajos y algo húmedos.

La decocción de la raíz en la proporción de 15-20 gramos en un litro de agua, es diurética, sudorífica y depurativa. *Menor proporción de raíz fresca* es usada para combatir granos y forúnculos, pudiéndose beber la cantidad que se desee y pueda tolerar.

La raíz y las hojas en mayor proporción se usan para lavar eczemas con buenos resultados.

El jugo de las hojas mezclado con aceite comestible es usada para curar úlceras externas.

Algunos comen las hojas tiernas a modo de espárragos.

CONTRIBUCION AL MEJOR CONOCIMIENTO DE LAS PLANTAS INDIGENAS

por Atilio Lombardo

JAZMINES, CEDRONES Y SARANDIES

El nombre común de jazmín es aplicado a numerosas especies de diversos géneros de plantas. Los más conocidos "jazmín del país", "jazmín del Cabo" y "jazmín fortuna", se hallan frecuentemente cultivados en los jardines. Así también tienen cierta frecuencia algunos de los varios llamados "jazmines amarillos" y el "jazmín del cielo" como "jazmín oficinal" "jazmín de Virginia", "jazmín diame[illegible] jazmín inglés", "jazmín de las Azores", "jazmín de Chile", "jazmín del Paraguay", [illegible] y [illegible] con menos frecuencia o tienen escasa representación.

Este nombre vulgar tiene origen árabe, yasmyn o yacemín, transformado por los españoles en jazmín y aplicado al **Jasminum officinale** [illegible] luego creaban el de "jazmín real" para el **Jasminum grandiflorum**, especie que nosotros distinguimos como "jazmín del país", más tarde dieron el nombre de "jazmín [illegible] Jasminum fruticans, especie silvestre en España.

Es bueno aclarar que el "jazmín del país" es originario de la India y el "jazmín oficinal" de Persia. También que el nombre común de "jazmín amarillo" es aplicado a varias especies del género Jasminum productoras de flores amarillas.

En cuanto a "cedrón" es dado a menor cantidad de especies y es exclusivo de plantas americanas.

La planta que distinguimos bajo el nombre común de "cedrón" es más conocida por el agradable aroma que se desprende de sus hojas (olor a limón) que por la planta en sí. No es indígena, tiene origen brasileño, viviendo también en Argentina y otros países americanos. Si bien se halla cultivada en nuestros jardines, no es frecuente en ellos.

Los cedrones de nuestra flora reciben el nombre de "cedrón del monte". En lo que se refiere a "sarandí" es aplicado a tres, son tres arbustos y pertenecen a distintos géneros, encerrados en dos familias, distinguidos como "sarandí colorado", de las rubiáceas, y "sarandí blanco" y "sarandí negro" de las euforbiáceas.

Damos a continuación breves referencias para poder distinguirlos.

"Jazmín del Uruguay"
Guettarda uruguensis
Cham. et Schlecht. fig. 1

Arbusto que vive a orillas de ríos y arroyos, muy ramoso; ramillas fuertes y opuestas. Por la disposición opuesta de las ramillas suele designársele con otro nombre común, "palo cruz".

De follaje semipersistente.

Hojas simples, opuestas, ovoideo-lanceoladas hasta elípticas y lanceoladas, íntegras, largas de 4 a 8 centí-

metros, con pubescencia oscura y rala en la cara superior y generalmente con pubescencia intensa en la inferior.

Flores de suavísimo aroma, el que recuerda al del heliotropo, dispuestas en cimas, cáliz de 2 a 3 mm; corola hipocraterimorfa, larga de poco más de un centímetro, blanquecina con tintes [illegible]

Fruto ovoide o elíptico, largo de 1 cm poco más o menos, aterciopelado.

Florece a fines de primavera y en el verano.

"Jazmín del monte" o "azahares del monte"
Symplocos uniflora, Benth., fig. 2.

Arbusto, a veces árbol de poca altura que vive en montes ribereños de los departamentos del norte de la República.

Hojas simples, alternas, desde aovadas a oval-lanceoladas, dentadas, lucidas y verde oscuro en la cara superior, largas de 4 a 6 centímetros, pecíolo de [illegible] de 1 cm.

Flores blancas, solitarias o en racimulos sobre las ramillas desnudas acompañadas de bractéolas, cáliz de [illegible] 3 mm de largo, corola con pétalos de 1 cm poco más o menos; estambres numerosos, soldados por sus filamentos; pistilo con estilo único.

Fruto oval u ovoide, de un centímetro, [illegible]

Florece en primavera.

"Cedrón del monte"
Aloysia grasissima Gill. et Hook.
T[illegible] fig. 3.

Arbusto que llega a [illegible] de 3 metros, rara vez mayor, a veces se presenta como mata arbustiva de un metro o menor, siendo serrana, ribereña o campestre; de aspecto grisáceo, creciendo desordenadamente, con ramas y ramillos agudo-espinescentes.

Hojas simples, opuestas, elípticas hasta largamente elípticas, aun oblanceoladas, de ápice obtuso generalmente y base cuneada, dentadas en la mitad superior, paucidentadas o íntegras, ligeramente ásperas en la cara superior, verdes o blanquecinas en la inferior, pecíolo de 2 a 6 mm.

Flores blancas, aromáticas, de poco tamaño, dispuestas en racimos espiciformes, acompañadas de brácteas lanceoladas; cáliz hirsuto.

Florece en la primavera.

Vive en casi toda la República, siendo más frecuente en los departamentos del sur. Se le conoce también bajo los nombres comunes de "niñarupá" y "reseda del campo". Su sinónimo más conocido es **Aloysia lycioides** Cham.

"Cedrón del monte"
Aloysia virgata (Ruiz et Pav.)
A. L. Juss., fig. 4.

Arbusto de hasta 4 metros de altura, generalmente ribereño.

Hojas simples, opuestas, elípticas u oblongas, crenadas o dentado-crenadas, ásperas en la cara superior, pubescentes en la inferior; largas de 3-7 centímetros; pecíolo pubescente, largo de 5-8 mm.

Flores blancas, aromáticas, dispuestas en racimos espiciformes de 8-10 centímetros de largo, eje pubescente, cáliz velloso, acompañado de una bractea lanceolada tan larga como ésta, corola de ½ cm de largo.

Florece en diciembre y enero.

Es considerada una excelente melífera.

"Cedrón del monte"
Aloysia sellowii (Briq.) Mold., fig. 5.

Arbusto que puede alcanzar hasta 3,5 metros de altura, ramillas blanco-grisáceas. Vive en montes ribereños generalmente y preferentemente en el oeste y norte de la República.

Hojas opuestas, elípticas hasta largamente elípticas, obtusas en el ápice, de base cuneada, dentadas en la mitad superior, paucidentadas o íntegras, ligeramente ásperas y con nervaduras marcadas en la cara superior, blanquecinas pubescentes en su [illegible] de 2 a 6 mm.

Flores blancas o blanquecinas, aromáticas, dispuestas en racimos espiciformes axilares en la extremidad de las ramillas [illegible], sobre [illegible] pedunculos y largos de 6 a 9 cm, brácteas ovadas, mucho más corta que el cáliz, pubescente vellosa, acuminada; cáliz pubescente velloso-pubescente, corola de 5 a 6 mm de largo, glabra exteriormente velloso-pubescente en la garganta.

Florece en la primavera y en el verano.

Es originaria de América tropical.

"Sarandí blanco"
Phyllanthus sellowianum
(Muell.) Arg., fig. 6.

Arbusto dioico que vive a orillas de ríos y arroyos invadiendo el agua con sus tallos y ramas.

Muchas veces se le ve a lo largo de la costa formando matorrales que miden kilómetros. Su altura varía de 1,50 a 3,50 metros, rara vez mayor.

Hojas simples, alternas, elíptico-lanceoladas, largas hasta de 5 ½ cm, dispuestas en [illegible] robustas o ramillas [illegible] y caducas por sus bases articuladas; estas últimas ramillas pueden ser confundidas por hojas compuestas.

Flores muy pequeñas, apétalas, las masculinas con 5 sépalos, estambres [illegible] y con 5 glándulas; las femeninas con 5 sépalos, ovario subgloboso, tres estilos y disco anular algo obtuso.

Fruto esferoide o casi pequeño, de dehiscencia valvar.

Florece en la primavera.

"Sarandí colorado"
Cephalanthus glabratus
(Spreng.) K. Schum., fig. 7.

Arbusto que se encuentra en casi toda la República. Se eleva a 2 ó 3 metros, rara vez mayor. Vive a orillas de ríos, arroyos, lagunas y bañados. Se halla también en Brasil, Paraguay y Argentina.

Hojas simples, íntegras, generalmente de disposición ternada, lanceoladas hasta oval-lanceoladas y elíptico-lanceoladas, agudas, de 3 a 9 centímetros de largo, glabras o casi glabras; pecíolo corto.

Flores blanquecinas, pequeñas, sésiles y dispuestas en cabezuelas globosas de 1 cm poco más o menos de diámetro, las que están sustentadas por ejes de 2 ó 3 cm de largo, terminales o axilares, cáliz y corola, tetrámeros; estambres [illegible] con estilo [illegible] largo que la corola.

Florece en el verano.

"Sarandí negro"
Sebastiania schottiana
(Muell.) Arg., fig. 8.

Arbusto o árbol de muy poca altura que se halla en casi todos los departamentos de la República. Crece a orillas de ríos y arroyos, cerca o dentro del agua.

Recibe también el nombre vulgar de "blanquillo".

Tiene ramillas esparcidas.

Hojas simples, alternas, lanceoladas o largamente espatuladas, obtusas o agudas, íntegras, con una o dos glándulas poco visibles en la base de la lámina, pecíolo de 2 a 3 mm.

Flores pequeñas dispuestas en inflorescencia amentoide unisexuada o bisexuada con 10 flores femeninas en la base; sépalos 3, estambres 3.

Estilos 3, largos y retorcidos.

Fruto 3-coco, de 5-6 mm de diámetro.

Florece en setiembre y octubre.

Flora Tóxica en el Uruguay

por el Prof. Ricardo Velasco Lombardini

[illegible] en el mundo [illegible] como la causan los animales en su [illegible] por [illegible] Es que [illegible] Tema es este [illegible] el problema [illegible] momento.

Criptogamas. — Plantas sin reproducción por flores.

Talofitas. — Plantas sin raíz, ni tallo, ni hojas diferenciados.

HONGOS. — Plantas sin clorofila, en general de forma filamentosa llamada micelio.

Clase Asconicetos. — Micelio pluricelular. Las esporas se forman dentro de una célula especial.

—Claviceps paspali. — Este hongo ataca la flor en algunas gramíneas en medios húmedos. Contiene un alcaloide tóxico que es causante de "temblequeo" en los vacunos que comen la planta que los contiene.

—Claviceps purpurea. (Cornezuelo del centeno.) — Ataca las espigas del trigo y alguna otra gramínea en regiones húmedas. Tiene la forma de un cuernito negro. Es tóxico porque contiene diversos alcaloides del grupo de la esgotamina, la ergotoxina y ergobasina; la ergotinina (C35 H39 05 N5) parece ser el más venenoso. Además alguna de estas sustancias al descomponerse por hidólisis da sustancias de gran peligro tóxico. Venenos para animales y el hombre, produce el ergotismo con lesiones como gangrena.

Clase Basidiomicetos. — Micelio pluricelular. Las esporas se forman fuera de una célula especial.

—Ustilago bromivora.— Este hongo ataca la cebadilla criolla, tiene el aspecto de un polvo oscuro, tornando tóxica esta planta.

—Amanita phalloides Fr. (hongo verde). — Su aparato reproductor de forma clásica de "hongo" con pie y sombrero, crece generalmente en bosques de pinos y se lo puede confundir como alimenticio en las recolecciones. Muy venenoso por contener amanitahemolisina y amanitatoxina. Produce el síndrome faloideo.

—Amanita muscaria L. (hongo mata moscas). — Forma similar a la anterior crece también en bosques de pinos. Muy tóxico por contener muscarina o mascarufina y la micoatropina un alcaloide. Produce los síndromes muscariano y muscariano.

Grupo de hongos imperfectos. — Seres no bien conocidos por lo que no puede hacerse una clasificación adecuada.

—Helminthosporium ravenelli. — De un color oscuro, ataca las flores del espartillo, tornando a este pasto toxicidad por su presencia.

FANEROGAMAS. — Plantas con reproducción por flores.

GIMNOSPERMAS. — Las flores con los óvulos abiertos.

Clase neotinas. — Las flores presentan envoltura floral o perianto.

Epipactis [illegible] Mill. (pico de [illegible]) Planta [illegible] Según [illegible] del Prof. J. C. Costa de la Fac. de Química, esta planta en nuestro [illegible] no contiene alcaloides, con [illegible] peroxidasas.

ANGIOSPERMAS. La flor [illegible]

Clase Monocotiledoneas. Las hojas de estas tienen las nervaduras paralelas. Los elementos de sus flores están [illegible] en número de tres o múltiplo.

Orden GLUMIFLORAS (familias Gramíneas). — En general dentro de esta familia las especies tóxicas son [illegible] cianogenéticas, es decir contienen [illegible] que por hidrólisis digeridos [illegible] los animales que las ingieren, [illegible] ácido cianhídrico. Ante tal [illegible] en animales vacunos lo que [illegible] dar mas resultado es inyectar una solución de hiposulfito de sodio.

Sorghum halepense L. (sorgo de Alepo). — Planta rizomatosa, invasora [illegible] de origen europeo. Tóxica en [illegible] épocas de desarrollo, contiene un glucósido cianogenético [illegible]

[illegible] dactylon L. (pasto bermuda). — Planta rastrera invasora [illegible] el tóxico que posee produce [illegible] fundamentalmente en bo[illegible]

[illegible] tuberosa. — Ultimamente [illegible] denunciadas intoxicaciones [illegible] planta, fundamentalmente en [illegible] y [illegible]

[illegible] temulentum L. (trigollo). — [illegible] de origen europeo, anual, puede [illegible] tóxica, se discute si es la [illegible]

Clase Dicotiledoneas. Las hojas de [illegible] tienen las nervaduras en [illegible] red. Los elementos de sus flores [illegible] en número de 4 ó 5 o múltiplo.

Orden URTICALES

(familia urticaceas)

—Urtica urens L. Urtica chamaedyoides Pursh. — Plantas anuales, con pelos urticantes cuyo roce con la piel produce un ardor doloroso, en los animales herbívoros causa lesiones inflamatorias en la boca. Se discute si el veneno es ácido fórmico.

Orden EUFORBIALES

(familia Euforbiaceas)

Ricinus communis L. (tártago). — Originaria de India y Africa, arbusto cuyas semillas han sido denunciadas como venenosas contienen un alcaloide la ricinina y la ricina que es una proteína.

Orden TUBIFLORALES

(familia solanaceas) Familia famosa en el mundo por las diversas especies venenosas que la integran.

—Cestrum parqui L'Herit (duraznillo negro). — Arbusto que desprende un olor nauseabundo, originario de la zona cálida americana, habita zonas abrigadas húmedas y de tierras humosas. Perenne de hoja caduca, flor amarilla de fruto negro. Contiene un alcaloide de fuerte toxicidad la parquina y un glucósido, los dos aún no bien determinados químicamente. Se discute cual es la parte del vegetal que mas lo contiene. En los animales produce una primera etapa de depresión y luego otra de excitación. Pareceria que los ovinos y bovinos son *mas sensibles que los* equinos.

Solanum sisymbrifolium Lam (revienta caballo - *espina colorada*) — Arbusto originario de America cálida, con tallos y hojas provistos de fuertes espinas rojisas, flores violaceas a blancas. Muy discutida su toxicidad, sus frutos rojos contienen saponinas mientras que el resto de la planta pareceria no contener. Este tóxico es un glucósido (C32 H52 O17) que actúa aún en pequeñas cantidades hemolizando los glóbulos rojos de la sangre.

—Nicotiana glauca Graham (Palán Palán). — Arbusto adventicio, que crece en suelos muy calcificados, también sobre [illegible] Se sospecha su toxicidad y alguna experiencia lo ha confirmado por contener un alcaloide aun no bien determinado.

—Jaborosa runcinata Lam. (yerba de San Juan - tomate del diablo). — Planta invasora perenne, originaria; flor amarillenta, fruto chico verdoso nauseabundo, crece en suelos húmedos. Se la considera tóxica-narcótica, no conociéndose su naturaleza química.

—Datura stramonium L. (estramonio). — Datura ferox L. (chamico). — Arbustos originarios del viejo mundo, de desarrollo anual, tiene cierto olor desagradable, flores blancas, sus frutos tienen gruesas espinas y en su interior contienen numerosas semillas negras que se considerarán venenosas por contener atropina un alcaloide y hioscíamina un isómero. No se han realizado en nuestro medio estudios sobre su toxicidad, desconociéndose la posible toxicidad de las restantes partes de la planta.

Orden UMBELIFLORALES
(familia Umbelíferas)

Conium maculatum L. (cicuta). — Planta anual originaria del viejo mundo adventicia en América, hojas y flores compuestas, desprende en días cálidos un olor fétido. No conocemos estudios fito-químicos, veterinarios o médicos de intoxicaciones con esta planta en nuestro medio, solo alguna experiencia que no niega ni afirma toxicidad, sin embargo se supone que sea una especie venenosa especialmente para los equinos. La literatura al respecto, americana y europea, cita los siguientes alcaloides para este vegetal: cicutina o coniciná, coniceina, conhidrina, etc. Las partes verdes frescas antes de florecer las semillas pueden ser las que más las contienen.

Orden COMPUESTAS
(familia Asteraceae)

Baccharis coridifolia D. C. (mio-mio). — Se trata de una planta demostradamente venenosa para todo tipo de animal. Contiene un tóxico no bien conocido aún, algunos lo llaman bacarina.

Familia Helianthereae. — Wedelia glauca Ort. (suchillo). Algunos lo suponen planta tóxica.

Familia Senecioneae. — Senecio brasiliensis Spreg. Se supone que sea también un vegetal tóxico en nuestro medio.

Orden CONCORTALES
(familia Asclepidoaceae)

Araujia hortorum Forn o Araujia sericifera var. hortorum Brot. (taxo) planta espontánea, trepadora, flores blancas, su fruto contiene numerosas semillas negras, éstas contienen un principio tóxico que se supone sea un alcaloide, que en animales de talla chica causa accidentes nerviosos llevándolos a la muerte.

Orden ROSALES
(familia leguminosas)

Erythrina crista gal L. (ceibo). — Las semillas de esta planta tendrían una sustancia curarizante, pues bloquea la conducción nerviosa hacia los músculos.

—Galega officinalis L. — Planta de origen europeo, adventicia en América, perenne con flores azules en racimos. Pareceria que es tóxica para el ganado por contener alcaloides.

Observaciones realizadas, consultas, información bibliográfica, etc., éste es el conocimiento que estimamos más firme sobre el problema que se posee en nuestro medio para nuestra flora que por medio de estas páginas ponemos en sus manos. Este es un planteamiento general en que hay mucho por hacer y usted, con su práctica de campo, tiene un lugar preponderante, en ese sentido dejamos abierto el diálogo con los señores productores, de su experiencia, de sus problemas sobre este tema.

Residuos Tóxicos de Insecticidas

por el

Ing. Agr. Mario Boroukhovitch

[illegible] de la Actividad Zoología Agrícola [illegible] de Investigación en Sanidad Ve[illegible]

[illegible] de Entomología de la Facultad de [illegible]

[illegible] ganadería y agricultura mundial [illegible] enormes cuantiosas pérdidas [illegible] por el ataque de diversos [illegible] plaga, hecho que repercute [illegible] humana.

Entre los varios competidores que [illegible] daños a la producción, podemos [illegible] ataques de insectos, ácaros, ne[illegible]des, hongos, bacterias, virus y [illegible].

[illegible] contra estos organismos cuando [illegible] el carácter de plaga, utili[illegible] diversas medidas de controlar [illegible] empleada sin discusión alguna, [illegible] lucha química.

[illegible]nque el uso de los plaguicidas ha [illegible] en la mayoría de los casos [illegible] protección eficiente de los produc[illegible] agrícolas, el empleo constante y [illegible] veces indiscriminado de tales [illegible], tras aparejado una serie [illegible].

[illegible] de alterar el equilibrio bio[illegible] natural, la aplicación repetida de dichas sustancias químicas, puede resultar en la aparición de resistencia de los insectos a los insecticidas, debiéndose emplear por ende, otros insecticidas más potentes y más peligrosos en su uso, para el hombre y organismos útiles. También existe la posibilidad de provocar efectos adversos al suelo, cuando se incorporan insecticidas a éste.

Por otro lado, además de los problemas anteriormente mencionados después de aplicado el plaguicida, quedan residuos en los frutos y partes de vegetales tratados, que pueden afectar la salud del hombre a través de su consumo.

[illegible]

Se entiende por residuo [1] el producto químico plaguicida, sus derivados y sustancias auxiliares que quedan en una planta o en un animal". "Los residuos se expresan en partes por millón (p.p.m.) del plaguicida con respecto al peso de la muestra fresca."

Dentro de la gran gama de plaguicidas, existen algunos de ellos cuyos residuos no provocan ningún trastorno al hombre y animales superiores, y en consecuencia no se tienen en cuenta sus residuos.

En cambio, otros grupos no se pueden usar en vegetales destinados a la alimentación bajo condiciones que dejen residuos, debido a su alta peligrosidad. A un grupo de compuestos menos peligrosos, se le fijan la cantidad de residuos permisibles.

Dentro de este último núcleo, como caso de interés general es muy importante el estudio de los residuos de ciertos insecticidas en forraje, ya que pueden ser transferidos a través de la carne y la leche a la población consumidora.

Para explicar esto, debemos recordar que la mayoría de los insecticidas orgánicos modernos realizan un control muy eficiente, debido a su gran capacidad de penetración en el organismo de los insectos. Esta propiedad es debido a que estos tóxicos son altamente solubles en lípidos (grasas), razón por la cual son capaces de vencer la barrera que representa la cuticula de los insectos.

Pero al ser liposolubles, también pueden ser retenidos en tejidos grasos o cerosos de plantas y animales.

Se han presentado evidencias de que algunos compuestos clorados pasan muchas veces sin cambio alguno, del alimento del ganado a la carne y leche y en las aves a sus huevos.

Tal es el caso de productos como el DDT, Hexaclorociclohexano, Aldrin, Dieldrin, Heptacloro, que se acumulan sobre todo en el tejido graso, debido a su alta solubilidad en lípidos, su bajo metabolismo y lenta excreción en el cuerpo del animal. (1, 2, 3, 4.)

A su vez se constató que el efecto de estos insecticidas clorados es acumulativo.

No sucede lo mismo con los insecticidas fosforados y carbamatos que no pasan a la carne o leche, sin antes sufrir un cambio en su constitución química durante las etapas de rumia. Estos insecticidas son desdoblados y eliminados mas rápidamente por el hombre y animales superiores, en forma de compuestos no tóxicos.

Debemos tener en cuenta, además que el propio metabolismo de los vegetales muchas veces tiende a transformar los residuos de determinados insecticidas en compuestos menos estables y por supuesto no acumulativos. Pero en otros casos puede convertir al compuesto originalmente aplicado, en sustancias biológicamente más activas.

Los procesos respiratorios y traspiratorios de las plantas y su velocidad de crecimiento, pueden alterar el tenor de residuos, ya que las partes en crecimiento en general son mas activas en metabolizar determinados insecticidas.

La localización de los insecticidas en diversas partes de vegetales destinados a consumo, es otro tema primordial de investigación. Tal es el caso de incorporación de insecticidas en los aceites esenciales de la cáscara de los cítricos, en la pulpa de frutos, o en otros tejidos de un vegetal.

Existen residuos denominados "no intencionales" (5), que aparecen en productos de origen vegetal, provenientes de plantas desarrolladas en suelos anteriormente tratados con insecticidas, principalmente clorados, que permanecen por largo tiempo en el suelo.

Tal es el caso de productos tales como DDT, Lindano, Aldrin, Dieldrin, Clordano y Heptacloro, que fueron encontrados en el suelo varios años después de su aplicación.

Hay un sinnumero de ejemplos que sería largo de detallar en este trabajo, que aumentan la complejidad de este tema.

TOLERANCIAS

Frente a este panorama, diversos [illegible] del mundo han tratado de im[illegible] medidas legales reguladoras, [illegible] el fin de asegurar el uso racional [illegible] plaguicidas, tanto en productos [illegible] consumo interno como de exporta[illegible]

Además existen organizaciones tales [illegible] F.A.O., Organización Mundial de [illegible] Salud y Codex Alimentario Mundial [illegible] que tratan de evaluar la toxicidad de [illegible] en los alimentos y esta[illegible] con carácter internacional las [illegible] respectivas. (6)

Se entiende por tolerancia (5) [illegible] concentración máxima de un residuo de plaguicida que es permitida en una [illegible] alimenticia, en un estado de[illegible] como por ejemplo en el [illegible] de la cosecha, almacenamiento o aun transporte, en su comercialización, preparación y consumo". Esta concentración se expresa en partes (en [illegible] del plaguicida por partes por [illegible] (p.p.m.) del producto alimenticio.

Como paso previo, es necesario tener [illegible] las indicaciones de uso del [illegible] con respecto a las plagas [illegible] controla y sobre qué cultivos, especificando las dosis que se recomiendan para *los diferentes organismos* a controlar.

Se debe fijar además la "dosis diaria [illegible]le" (5) "que es la cantidad de [illegible] que puede ser ingerida diariamente sin presentar efecto nocivo [illegible] un ser humano durante toda su [illegible]". Se expresa en miligramos de producto químico, tal como aparece en el [illegible] por kilogramo de peso vivo [illegible]

[illegible] dosis diaria aceptable se obtiene [illegible] a experiencias toxicológicas [illegible] los cuales se alimentan con raciones que contienen el plaguicida.

En el cálculo de tolerancias debemos conocer además el tenor del residuo que persiste cuando un alimento entra en el consumo, partiendo de la base que se han aplicado los plaguicidas en el momento oportuno y en dosis correctas.

Con los elementos anteriormente mencionados se fijan las tolerancias de residuos de plaguicidas para los diferentes alimentos.

En los casos que se fije una ingestión diaria aceptable provisoria, por no *existir datos completos, o que se estime* que el valor fijado pueda ser sobrepasado, se fijan **tolerancias provisorias** que se revisen en un determinado lapso de tiempo.

LIMITE PRACTICO DE RESIDUO

Cuando se trata de residuos no intencionales, además de los ejemplos citados (carne y leche), éstos pueden aparecer como resultado de contaminaciones indirectas de alimentos almacenados *o en etapa de comercialización*.

En este caso, en lugar de tolerancia se utiliza el concepto de "límite práctico de residuo", que expresa la cantidad máxima de residuo permitida para *un alimento dado. Estos límites se es*tablecen para un lapso breve de tiempo, con el fin de permitir una revisión completa del problema (5).

LEGISLACION SOBRE RESIDUOS

Tanto las tolerancias establecidas en *distintos países, así como los métodos* de determinación no solo son diferentes, sino que están sujetos a modificaciones a medida que se recaban nuevos datos que surgen de la experimentación.

Otros países siguen el procedimiento de fijar límites máximos de tiempo en-

tre el último tratamiento y la cosecha, de modo que los residuos resultantes en ese caso no superen las tolerancias establecidas. De esta manera también se obtiene un margen de seguridad en relación a los residuos de los alimentos cosechados.

Pero estos límites de seguridad son diferentes en los distintos países que legislan en la materia, debido a la variabilidad de las condiciones climáticas, de los plaguicidas utilizados, de los métodos de aplicación y fundamentalmente del conocimiento incompleto que se posee del problema de los residuos.

MEDIDAS ADOPTADAS EN NUESTRO PAIS

Aunque no existe una legislación sobre la fijación de tolerancias de residuos de plaguicidas en el Uruguay, se ha entendido que era necesario dictar normas al respecto.

El problema que se plantea en este momento son los posibles residuos de insecticidas en la carne, provenientes de animales que se alimentan de pasturas tratadas. Debido a que muchas praderas son atacadas por una serie de insectos-plaga tales como "lagartas" y "tucuras", es necesario realizar el control químico.

De los productos empleados, los de mayor uso en nuestro país son los organoclorados (DDT, Aldrin, Dieldrin, etc.) ya que ejercen un control eficiente, [illegible] y son relativamente económicos.

Pero como ya lo expresamos anteriormente, tienen el inconveniente de acumularse en la carne y leche, lo que implica un riesgo para el consumidor. El problema [illegible] se plantea en el mercado interno, sino que además, por [illegible] exportadores de carnes, éstas pueden ser rechazadas en el extranjero, sobre todo en países que presentan severas legislaciones con respecto a tolerancias de residuos de insecticidas.

En tal sentido el Poder Ejecutivo por decreto 367 968, de fecha 6/0/68, en su artículo 1º resuelve: "El Ministerio de Ganadería y Agricultura regulará, y en los casos que corresponda prohibirá la aplicación y destino de productos plaguicidas de empleo en Sanidad Animal y Vegetal, cuando los considere perjudiciales para la salud pública".

Por ser difícil en este momento la fiscalización del uso correcto de los distintos insecticidas empleados, y a fin de evitar que dichos residuos contaminen el ganado, el Ministerio de Ganadería y Agricultura por Resolución de fecha 6-9-968 [illegible] 2º [illegible] ve: "Prohíbese el uso de insecticidas clorados, formulados a base de Aldrin, Dieldrin, Endrin, Clordano, Heptacloro, Isómero gama del Hexaclorociclohexano, DDT y [illegible] de insectos-plaga que atacan campos naturales y praderas implantadas y/o cultivadas" Quedan exceptuados de esta prohibición el uso de hormiguicidas [illegible] para tratamientos [illegible] de hormigueros".

En el numeral 3º de la citada resolución ministerial expresa. "Las firmas interesadas deberán eliminar de las etiquetas respectivas toda mención de este uso, y agregar en caracteres destacados la leyenda "No debe usarse en campos naturales, praderas implantadas y/o cultivadas" solicitando la aprobación de las modificaciones a la Dirección de Laboratorios de Análisis y al Centro de Investigación en Sanidad Vegetal".

En la misma fecha, por otra Resolución del mismo Ministerio, se prohibe la fabricación de específicos de aplicación en bovinos cuyas bases predominantes sean Hexacloruro de Benceno y Dieldrin.

[illegible] proviene de [illegible] puede ser aun equivalente a labriego, cultivador, y significa la acción de formar colonias, es decir establecer en un lugar para poblarlo y [illegible] a un número más o menos [illegible] de personas provenientes de otra zona o país.

[illegible] sin duda, un elemento fundamental en la historia de la humanidad pero empieza a tomar gran significación dentro de ese concepto de colonización durante el período de la civilización griega. El cultivo o labranza de la tierra constituía, en ese entonces, la actividad económica más importante en [illegible] con un pasado pastoril y una artesanía de alcances muy limitados. Y el desplazamiento de núcleos de personas obedecía a la búsqueda [illegible] tierras para cultivar motivado [illegible] razones por [illegible] por catástrofes climáticas, erupciones volcánicas o temblores de tierra, por espíritu aventurero, pero — por sobre todas las cosas — por la necesidad de descongestionar poblaciones que, debido a la fecundidad de las familias, [illegible] excesivas para el lugar donde habitaban.

[illegible] por [illegible] romana des[illegible] en forma más expansiva aún [illegible] abandonando la característica más pacífica de los griegos y asumiendo la modalidad de la conquista propia del imperio y que por lo tanto hizo de la colonización un imperialismo.

La aparición de los grandes navegantes exploradores, Vasco de Gama y Cristóbal Colón, al descubrir nuevos continentes poblados por habitantes incivilizados o por civilizaciones más primitivas, dio origen a una acción colonizadora creciente a cargo de los países europeos, especialmente de Inglaterra, Francia, España y Portugal. Estas colonizaciones si bien significaron migraciones más o menos importantes tuvieron un sentido político y económicamente imperialista que sucumbió ante los movimientos independentistas

Porqué y Para Qué La Colonización

[illegible] 1800 hasta la fecha, en que están obteniendo su libertad política las últimas colonias.

En América, posteriormente a los procesos de independencia y como una de sus consecuencias, se produjo una corriente inmigratoria que ya no fue solamente española o portuguesa y que obedeció a razones de distinta índole. Muchos llegaron a estas tierras y en particular a nuestro país, en busca de nuevos horizontes y posibilidades de trabajo que no les daba su propio país, debido en gran parte a la densidad de población. De distintos lugares de Europa, especialmente Italia, vinieron agricultores, artesanos, comerciantes. Razones de credo, raza o ideas políticas

promovieron o se sumaron a la anterior para promover inmigraciones, como lo fue para rusos, judíos, valdenses, alemanes, etc. El empresismo británico, que creó los principales servicios públicos y de transporte, produjo una inmigración de administradores que también llegaron al campo en el que establecieron grandes estancias renombradas a causa de sus cabañas y del mejoramiento del ganado. El comercio y la navegación fueron causa del arribo de muchos extranjeros con espíritu de aventura atraídos por la posibilidad de hacerse "la América".

Nuestro país vivió todos estos fenómenos migratorios y, por sus condiciones climáticas caracterizadas por un clima templado, agrológicas ya que su suelo es prácticamente todo productivo, geográficas dadas por su inmejorable ubicación en el Río de la Plata, étnicas de ausencia indígena, políticas en función de una creciente estabilidad y de una gran fe republicana y democrática, atrajo toda clase de gente de viejo mundo que fue creando una población cosmopolita y dando al país muchas características netamente europeas.

En el sector agrario, además de los que provinieron de la madre patria y los canarios venidos en la primera mitad del siglo pasado, hay que señalar especialmente a los italianos que fueron creando toda la actividad frutícola y hortícola de los ejidos, especialmente del de Montevideo, los suizos que dieron fama a su localidad con la producción de leche y elaboración de quesos, los valdenses que se dedicaron a la actividad agrícola y granjera y que diseminaron todo el suroeste del país con crecientes colonias, los ruso-alemanes llegaron a principio de este siglo al litoral, los menonitas llegados a fines de la última guerra mundial buscando tierras de paz, etc.

Superpuesto a estos fenómenos inmigratorios y etnográficos se inserta en la vida del país la política colonizadora oficial, que tiene tres etapas: De 1905 a 1923 funciona la Comisión Honoraria de Colonización primero y luego la Comisión Asesora de Colonización, cubriendo un área de 20.000 hectáreas. En 1923 y hasta 1948 la acción colonizadora es ejercida por la Sección Fomento Rural y Colonización del Banco Hipotecario, cubriendo con *sus acciones un área de 220.000* hectáreas. En 1948 se crea por Ley el Instituto Nacional de Colonización, que a la fecha, ha actuado facilitando el acceso de agricultores a una superficie de 280.000 hectáreas.

Este último Organismo lleva en su denominación el término colonización, pero éste tiene ya una acepción distinta, evolucionada. Mantiene su concepto de poblamiento, pero no significa dar tierras incultas ya que no existen en el Uruguay, sino tierras insuficientemente trabajadas, la mayor parte de las cuales están sometidas a un régimen de economía pastoril. Es decir que lleva implícito la idea del progreso, del desarrollo, ya que no es otra cosa la voluntad de producir un cambio en *algo existente, cambio que obedece no* solo al deseo de beneficiar a un núcleo de la población — la que desea trabajar la tierra — sino de beneficiar a través de su acción a toda la sociedad. En este sentido el concepto que la ley da a la colonización está indisolublemente ligado a la idea de que la tierra es un bien social aun dentro del régimen de la propiedad privada y que por lo tanto su reparto entre quienes se dedican a trabajarla debe responder a un interés de toda la sociedad. Por esta razón y por otras como lo son la solución de los problemas de minifundio, el mejoramiento de las áreas colonizadas con obras de infraestructura, la atención de servicios como la enseñanza, la salud pública, la vigilancia poli

[illegible] los mercados, etc., fundamentales [illegible] el bienestar del trabajador rural, [illegible] mecanismos de fomento a la pro[illegible] como el crédito y la asistencia [illegible] asemejan nuestra idea de co[illegible] a la de Reforma Agraria.

[illegible] diferencia entre estos conceptos [illegible] más que en el objetivo [illegible] tan, en la metodología de su a[illegible] en el procedimiento con al que [illegible] ese objetivo.

Las Reformas Agrarias en general [illegible] imperativas, tienen un plazo de [illegible] de acuerdo a preceptos indi[illegible] en las leyes que les dan origen [illegible] parecen estar satisfechos [illegible] marcados.

[illegible] No tiene otro imperio que [illegible] antad política de quien detenta [illegible]. Ello permite que la acción [illegible] *acompasada con las necesida*[illegible] demandas de tierras, u otros fe[illegible] sociológicos, etc., con la idea [illegible] familiares acordes con la [illegible] con los descubrimientos cientí[illegible] y sus consecuencias tecnológicas [illegible] con la evolución de las [illegible] referentes a sistemas de organi[illegible] empresarial agrícolas.

[illegible] nuestra colonización [illegible]

[illegible] dir racionalmente la tierra [illegible] lo actúa tanto contra el lati[illegible]

[illegible] al trabajador rural, es [illegible] seguridad en la tenencia y [illegible] de la tierra.

[illegible] el mejoramiento de la [illegible] agraria, a través de la asis[illegible], los créditos, la instala[illegible] industrias, las obras viales, el [illegible], conservación de suelos, [illegible] tificación, etc.

Procurar el bienestar del traba[illegible] a través de ingresos com[illegible] de su trabajo y del goce de los servicios públicos indispensables, como lo son la instrucción de los niños y la asistencia médica.

Estos objetivos naturalmente tienen consecuencias beneficiosas para todo el país; anotamos, a riesgo de omitir involuntariamente algunos, los siguientes beneficios.

a) Mejor distribución del más importante factor natural de producción, evitando que la influencia económica que tiene la producción agropecuaria esté en demasiadas pocas manos.

b) Intensificación y racionalización o tecnificación de la producción, al obligar al productor a buscar un mayor ingreso sobre la base de la intensidad del trabajo y no sobre la extensión.

c) Diversificación de la producción evitando los riesgos de una economía basada en muy pocos productos, demasiado vulnerable por contingencias climáticas y de mercado.

d) Incentivación de la reinversión a la que lleva la intensificación de la producción, significando ello capitalización de ahorros, fenómeno altamente saludable, desde el punto de vista económico para el país y su colectividad.

e) Creación de fuentes de trabajo en todo el sector rural y sus centros de servicios, descongestionando las ciudades. Estas fuentes de trabajo, además de las que genera la intensificación de la producción agraria, están constituidas por todos los servicios que en torno a la actividad se genera y también por la obra pública que necesariamente debe llevarse a cabo para beneficiar al sector con la infraestructura adecuada para su buen desarrollo.

f) Mejor distribución geográfica de la población, haciendo que los servicios públicos que ésta requiere sea más sencilla de organizar.

g) Mayor justicia social en la distribución de la riqueza y de los ingresos del país.

h) Un desarrollo económico-social más armónico.

Dentro de estos pensamientos la actual administración ha tratado de perfeccionar el Organismo a través de las siguientes principales acciones:

1) Logros de aumento de capital de sensible significación y su circulación.

2) Plan General de Ventas de las fracciones a los colonos a largos plazos, dentro de un sistema de saldos reajustable con el valor de los productos agropecuarios y de un interés del 2 % anual.

3) Reordenamiento de la organización interna.

4) Creación de una División Créditos y de los Servicios de Extensión Agrícola.

5) Refuerzo del personal técnico, en beneficio del mejoramiento del servicio.

6) Selección de colonos de acuerdo a un sistema que asegure justicia y competencia.

7) Cumplimiento de las metas del programa-presupuesto que indican para 1969 67 500 hectareas.

8) Implantación en colaboración con el M O P del primer distrito de riego.

El Instituto Nacional de Colonización puede, con su magnífica ley, con crecientes recursos de capital, con una buena organización como la que se le está dando ahora, con un sentido dinámico de su acción practica y de las concepciones económico-sociales, ayudar a transformar económicamente el país a través del aumento y mejoramiento de la producción y de una distribución socialmente justa de la tierra, sin cometer violencias y dentro del marco del respeto a las leyes de tan cara tradición en el país.

PARA PENSAR

SU COCHE PUEDE MATARLO

"UNA ESTIMACION GRUESA DEL VOLUMEN DE MONOXIDO DE CARBONO QUE PUEDE PRODUCIR UN AUTOMOVIL ES DE 28 LITROS POR MINUTO POR CADA 20HP DE POTENCIA. Y ESTE VOLUMEN DE GAS ES SUFICIENTE PARA HACER MORTAL LA ATMOSFERA DE UN GARAJE PARA UN SOLO COCHE EN UN PERIODO DE CINCO MINUTOS. SI EL MOTOR SE MANTIENE EN OPERACION CON LAS PUERTAS CERRADAS, UNA PERSONA QUE RESPIRE TAL ATMOSFERA PIERDE EL SENTIDO ANTES DE QUE PUEDA TENER CONCIENCIA DE QUE ESTA AFECTADO Y COMO CONSECUENCIA DE ESTO, HAY MUCHOS DECESOS EN LAS CALLES CIUDADANAS CON EL TRAFICO CONGESTIONADO. EL CONTENIDO DE MONOXIDO DE CARBONO PUEDE ELEVARSE A UNAS CIEN PARTES POR MILLON, LO QUE ES SUFICIENTE PARA CAUSAR LIGERAS CEFALEAS DESPUES DE UNA EXPOSICION PROLONGADA."

J. J. BLOOMFIELD
'Introducción a la Higiene Industrial'

[illegible] presente trabajo es un extracto preliminar de un ensayo realizado en la Estación de Agronomía perteneciente a la Facultad de Agronomía y Veterinaria Animal [illegible] para [illegible] hasta el caso [illegible] de esta [illegible]

Utilidad del Pastoreo en el Engorde de Cerdos

POR ISABEL RUIZ DE FARGELLI Y RAUL ESTEVES

[illegible] de la Facultad de Agronomía

[illegible] práctica muy generalizada el [illegible] pastoreo en la producción co[illegible] de cerdos. Se ha dado mucho [illegible] para [illegible] de las [illegible] gastan[illegible] la alimentación de las cer[illegible] cría al pie.

[illegible]bien en varios países y aun en el [illegible] es práctica corriente el uso del [illegible] para períodos posteriores al [illegible] la [illegible] en [illegible] [illegible] es hacer uso de [illegible] [illegible] a [illegible] y [illegible] concentrados [illegible] puede ser uno de los factores [illegible] en [illegible] [illegible] de la base que la alimen[illegible] representa alrededor de un 80 % del costo de producción porcina, una economía del uso de concentrados posibilitaría un abaratamiento de los mismos.

Para nuestras condiciones la pastura puede ser un elemento importante para sustituir cierta parte de la alimentación a base de grano.

Por razones anatomo-fisiológicas el cerdo no presenta la capacidad de los rumiantes de aprovechar en alto grado los alimentos voluminosos por lo cual es descartable lograr un engorde sólo a base de pastura.

El ensayo que aquí se reseña tuvo por finalidad determinar en qué medida el pastoreo puede sustituir al concentrado con especial referencia a los tiempos de terminación y calidad de la res.

Descripción del ensayo. — Se utilizaron 64 cerdos provenientes de los planteles de la Facultad de Agronomía. Se dividieron en 2 grupos de 32 animales. Un grupo permaneció en confi-

namiento durante todo el ensayo y sirvió de testigo alimentándose exclusivamente con ración de granos y subproductos que cubrían el 100 % de sus necesidades. El otro grupo recibió el 70 % de la ración seca que le correspondería hasta los 57 kg de peso-vivo y el 50 % desde los 57 a los 90 kg de peso-vivo. Este grupo pastoreaba a discreción en praderas mezclas de gramíneas y leguminosas.

Ambos grupos iniciaron el ensayo a los 20 kg de peso-vivo y a medida que los cerdos alcanzaban los 90 kg de peso-vivo, se sacrificaron y se determinaron las características de las canales: rendimiento, espesor de tocino, peso del lomo y jamón desgrasados, largo de res y superficie del ojo del lomo.

RESULTADOS

Características de la canal. — Del estudio de las características de las canales, sólo se encuentran diferencias con significación estadística para el espesor del tocino.

Los cerdos del tratamiento en pastoreo dieron canales con menor espesor de grasa dorsal (24,3 mm frente a 31,1 mm promedio de 5 medidas realizadas en la media res) que las de los cerdos mantenidos en confinamiento.

Tiempo requerido en llegar al peso de faena. — Como lo indica el cuadro I el grupo en pastoreo requirió 49,27 días más de tiempo para pasar de 20 a 90 kg que el grupo alimentado exclusivamente a ración. Esto representa una prolongación de tiempo del 42,48 por ciento.

CUADRO I

	1er. período días		2do. período días		3er. período días	
Tratamiento en pastoreo	[illegible]		93,63		[illegible]	
Tratamiento de confinamiento	[illegible]		[illegible]		[illegible]	
	días	%	días	%	días	%
DIFERENCIA .	6,44	9,73	42,83	86,10	49,27	42,48

En el primer período (20-57 kg de peso-vivo) el grupo de pastoreo necesitó solamente 6,44 días más que el grupo alimentado a ración, sin embargo en el 2do. período (57-90 kg de peso-vivo) el grupo de pastoreo, necesitó 42,83 días más para llegar al peso de 90 kg y esta prolongación de tiempo representó el 86 %.

Consumo. — En el cuadro II se indican los promedios de consumo y la economía resultante de la restricción de ración al grupo en pastoreo.

CUADRO II

	1er. período	2do. período	TOTAL
[illegible] en pastoreo	[illegible] kg	[illegible] kg	[illegible] kg
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Economía del tratamiento en pastoreo animal	30,0 "	0,8 "	30,8 "
Economía en %	22,41 "	0,54 "	11,05 "

El grupo en pastoreo logró en el primer período (20-57 kg) un promedio por animal una economía de 30,0 kg (22,41 %) en el consumo de concentrados con respecto al grupo en confinamiento. En el 2do. período (57-90 kg)

[illegible] se redujo a 0,8 por animal [illegible]

[illegible] el total del ensayo (20 a 90 kg) [illegible] la resultante de la restricción [illegible] ración seca al grupo en pastoreo [illegible] promedio por animal de 30,8 kg [illegible] que hace un porcentaje de [illegible] menor de concentrado

[illegible] las diferencias señaladas de [illegible]

[illegible]

[illegible] d[illegible] 57 y 60 kg de [illegible] por cabeza [illegible] los animales [illegible] para pasto[illegible]

2 — [illegible] la reducción del alimento [illegible]trado al 50 % de las necesidades entre 57 y 60 kg de peso vivo, no se traduciría en un ahorro de concentrado en los animales en pastoreo por el mayor tiempo (42,83 días) que necesitan para alcanzar 90 kg de peso en comparación con los animales en [illegible]

3 — Que la reducción al 50 % de las necesidades entre 57 y 60 kg disminuyó la economía de concentrados lograda durante el 1er período con la restricción al 70 %

CONVERSION

El índice de conversión del alimento concentrado de los cerdos sometidos a restricción de concentrado y pastoreo a discreción fue significativamente mejor que el tratamiento en confinamiento (ver cuadro) como era dable esperar en virtud del menor consumo de concentrado realizado

CUADRO DE CONVERSION

	1er. período	2do. período	TOTAL
[illegible]	2,806	4,353	[illegible]2,535
[illegible]	3,615	4,377	4,032
[illegible]	22,13	0,72	12,32

[illegible] en pastoreo fue un 12,32 % más [illegible] con respecto al tratamiento [illegible]miento. Si se considera que [illegible] de consumo de concentra[illegible] a un 11,05 % vemos que la [illegible] del lote en pastoreo, fue su[illegible] esta economía

Resultados económicos. — Si asignáramos un valor de $ 18.00 el [illegible] economía resultante por animal [illegible]nte todo el período (20-90 kg) as[illegible] a $ 553,50 (30,750 x 18)

[illegible]rdo a la dotación de pastoreo [illegible] por Ha) esta superficie su[illegible]pone un ahorro de $ 553,50 de concentrado por animal que se traduce en $ 12.837,50 cada 165 días. Si llevamos estos resultados a un año, se obtendría un ahorro por Há de $ 30.610,20

Los resultados del ensayo que aquí se sintetizan determinaron la realización de 2 ensayos más variando los porcentajes de concentrado a los lotes en pastoreo en los diferentes períodos a efectos de lograr una restricción que suponga la máxima economía

Los resultados primarios de estos ensayos, parecerían indicar una economía mayor con otros porcentajes de restricción

No podemos predecir...

cuando se presenta en nuevos ciclones, pero indudablemente
si podemos prevenir sus consecuencias económicas mediante

agua viento o granizo en forma directa o indirecta; y puede
rendia o independiente de ella

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

por Raúl Esteves
Ayud. Técnico de Suinotecnia. Fac. Agron

El 1º de diciembre de 1969 entró en funcionamiento la primera Estación de Prueba de Reproductores Porcinos, organizada y administrada por la Facultad de Agronomía. En la anterior edición de Almanaque dimos cuenta de los fundamentos, objetivos y características de esta Estación. Si bien se introdujeron algunas variantes al proyecto que analizáramos en esa oportunidad no se ha alterado la esencia de las pruebas y controles. En esta nota nos referiremos más detalladamente a las determinaciones que se llevaron a cabo en los animales sometidos a "test" [illegible]

El rendimiento de un [illegible] está determinado por su patrimonio genético y por un numeroso conjunto de factores ambientales. Los factores ambientales representan las condiciones de alimentación, temperatura, humedad, [illegible] ambientes, etc.) que rodean o afectan el desarrollo de un organismo.

En la selección y mejora de los animales interesa conocer en qué medida la variación en el rendimiento de una determinada característica es debida a factores genéticos, y puedan transmitirse a futuras generaciones, y qué proporción de esa variación está regida por las condiciones ambientales. El concepto de heredabilidad indica la porción de la desviación del promedio que es debida a la acción de los genes. Se expresa en forma de porcentaje, que teóricamente oscila entre 0 y 100 %, o en forma de índice, que se representa por h² (heredabilidad de 15 % es igual a h 0,15). En su sentido más amplio la heredabilidad (o su expresión, el índice de herencia) mide el *grado o proporción en que se hereda* un carácter con relación a la magnitud de las influencias ambientales sobre dicho carácter.

Se han estimado los índices de herencia para la mayoría de los caracteres importantes en el cerdo, en el gráfico I se señalan algunos de esos índices y la relación entre ellos y las condiciones de ambiente. Cuando la heredabilidad de un carácter es alta, se obtiene buenos resultados en su mejora mediante sistemas sencillos de selección. Por ejemplo, cuando se descubre un animal superior para un carácter de alta heredabilidad, se puede tener confianza en que esa superioridad es en gran parte de origen genético y por tanto las probabilidades de transmitirla a su descendencia son grandes. En cambio, cuando el índice de herencia

es bajo (o de heredabilidad reducida) resulta esencial aplicar métodos de selección más complicados, considerar el rendimiento total de la familia, el rendimiento de la descendencia, etc., para lograr un progreso significativo a través de la selección.

Se consideran de heredabilidad baja los caracteres con índices de herencia inferiores a 0,15 (15 %), de mediana heredabilidad entre 0,15 y 0,30 (15 a 30 %) y de alta heredabilidad con índices superiores a 0,30 (30 %).

Los caracteres que se determinan en la Estación de Prueba de Reproductores Porcinos son de alta heredabilidad, de ahí que el productor pueda, con los datos obtenidos, lograr resultados positivos en la mejora de sus planteles con sistemas sencillos y en relativo corto tiempo.

DETERMINACIONES EN VIVO

Cada grupo de animales en control está formado por 5 cerdos: 2 enteros y 3 capones. La mayoría de las determinaciones en vivo se hacen sobre los 5 animales; las determinaciones post mortem sólo sobre los 3 capones.

1. **Ganancia diaria y eficiencia de conversión.** Como los cerdos están alojados en boxes individuales es posible determinar con exactitud, sin necesidad de recurrir a promedios, el consumo de cada animal y su relación con los aumentos de peso. Además, el hecho de estar separados da la posibilidad de que cada cerdo comience las pruebas a un peso establecido (25 kg) y las finalice también a un único peso (90 kg) sin afectar al resto del grupo cualquiera sea el peso de los compañeros.

La ganancia diaria se determina por el cociente entre la diferencia de peso al terminar e iniciar la prueba, y el número de días que necesito para lograr ese aumento (por ej., peso final 90,200, peso inicial 25,100; aumento 65,100; días 80; ganancia diaria, 65,100/80 0,813 kg).

El dato de ganancia diaria refleja la velocidad de crecimiento. Al margen de otras características a considerar, se busca que los cerdos sean capaces de lograr el peso de faena en el menor tiempo posible, esto se traduce en una disminución de los costos, especialmente los del rubro alimentación que es justamente el de mayor incidencia en el costo total.

La eficiencia de conversión o índice de conversión refleja el grado de aprovechamiento que los animales hacen de los alimentos que consumen. Se determina por el cociente entre la cantidad de alimento consumido y el aumento de peso logrado con ese consumo. Así un índice de conversión de 1:3,7 significa que para cada quilo de aumento se necesitó un consumo de 3,7 kg de alimento (aumento de peso, 65,100 kg, consumo, 240,870 kg; índice de conversión, 240,870/65,100 3,7).

Cuanto más estrecha es la relación consumo/aumento vale decir, cuanto menor sea el consumo de alimento por unidad de peso ganada, mejor es la eficiencia en la conversión de los alimentos. Por ejemplo, es más eficiente una conversión 1:3,0 que una conversión 1:4,1. La mejora de la eficiencia en la conversión alimenticia tiene por resultado un aumento considerable en los beneficios.

2. **Espesor de la grasa dorsal.** El espesor de la capa dorsal de grasa (tocino) guarda una alta correlación con el contenido total de grasa en el cerdo. Determinando el espesor del tocino se tiene una excelente indicación del estado general de engrasamiento.

La posibilidad de determinar el espesor del tocino en los cerdos vivos ha sido una conquista de singular importancia en el campo de la selección. En

352 Hazel y Kline ensayaron una se da metálica calibrada que se introduce en el dorso donde la grasa subcutánea no se encuentra mezclada con músculo demostraron la última relación del espesor del tocino tomado en determinados y precisos puntos del cuerpo de cerdo y no con el contenido total de grasa del mismo animal después de la faena. Posteriormente Andrews y Whatley diseñaron un aparato con el cual se simplificaba el método de Hazel y Kline. Este aparato medidor de tocino o "lean meter" se basa en la diferencia de conductibilidad eléctrica del tejido graso y del tejido muscular; éste es mas conductor de la corriente eléctrica que aquel. El nervio de "lean meter" es formado por una aguja hipodérmica unida a un electrodo conectado a 4 pilas de 1,5 voltios y a un amperímetro. Al introducir la aguja en el cuerpo del cerdo, el amperímetro indica cuándo se está atravesando el tejido graso y cuándo se alcanzan las masas musculares; una escala graduada unida al aparato permite hacer la lectura del espesor de la grasa dorsal.

Las determinaciones del espesor de la grasa dorsal en la Estación de Prueba se harán mediante el uso del "lean meter", se expresará en mm y será el resultado del promedio de 3 medidas realizadas en 3 regiones del cuerpo: a) sobre la primera costilla, b) sobre la última costilla y c) sobre la última vértebra lumbar. La medición se hará sobre los animales enteros al peso de 90 kg.

DETERMINACIONES POST MORTEM

Estas determinaciones se harán sobre los 3 capones que forman cada grupo

Gráfico 1 INDICES DE HERENCIA

CARACTER	Heredabilidad %	Efectos ambientales %	
Longitud de res	65	35	
Espesor de grasa	50	50	ALTA HEREDABILIDAD
O,o del lomo	50	50	
Cortes magros %	40	60	
Eficiencia alimenticia	35	65	
Ganancia diaria	30	70	
Peso al destete	15	85	ALTA INFLUENCIA AMBIENTAL
Número nacidos	10	90	
Número destetados	10	90	
Peso nacimiento	5	95	

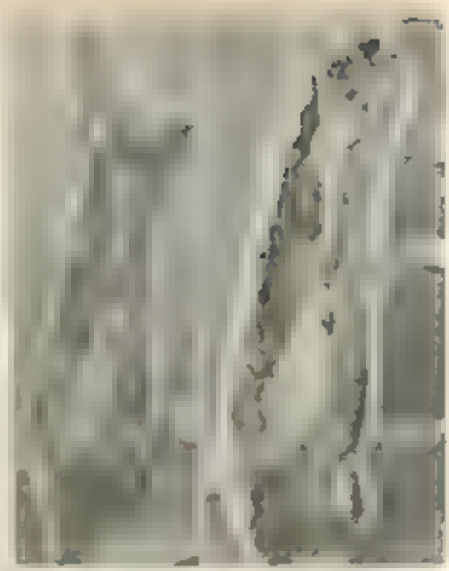
de prueba. Son medidas objetivas que reflejan las características de la cana. Cuando los capones alcancen 90 kg de peso se sacrifican y se realizan las evaluaciones de las reses.

1. **Rendimiento.** Previamente a la matanza los cerdos se someten a un ayuno de 12 horas. Inmediatamente antes del sacrificio se realiza una última pesada, a la cual se referirá el rendimiento. En la faena se eliminan las vísceras, las patas y la cabeza. Después de 24 horas en cámara fría en temperatura cercana a 0C se vuelven a pesar. La relación entre el peso de faena y este último peso, expresado en porcentaje determinará el rendimiento (peso faena, 90 kg; peso res enfriada, [illegible] rendimiento, 69,6 x 100/90 74 %)

2. **Largo de la res.** Se tomará desde el borde de la primera costilla hasta el centro de la sínfisis pubiana, sobre la res colgada y enfriada. El largo de la res está estrechamente correlacionado con el espesor de la grasa dorsal. A reses más largas corresponde un menor espesor de tocino y, por tanto, un mayor porcentaje de carne magra.

3. **Espesor del tocino.** Se determinará sobre la media res enfriada y colgada. Resultará de promedio de 3 mediciones realizadas sobre el corte del dorso en la altura de la primera costilla, entre la primera y segunda vértebras lumbares y en la última vértebra lumbar (por ej. 39 mm, 25 mm y 20 mm, espesor 84 3 26 mm).

3. **Superficie del ojo del lomo.** Corresponde a la superficie del músculo longissimus dorsi. Se corta el espinazo transversalmente entre la [illegible] y la segunda vértebras lumbares. Sobre la película de calco se traza a lápiz el contorno del músculo, especificando el corte determinándose su superficie por medio del planímetro. El resultado se expresará en cm cuadrados.



Midiendo la res. A la izquierda determinación del espesor de la grasa dorsal. A la derecha [illegible] (Especialidad de Iowa 50 [illegible] Ed. 29)

La superficie del ojo del lomo ha sido considerada desde hace mucho tiempo como uno de los factores más importantes de la carnosidad de las reses. El músculo longissimus dorsi no alcanza el 10 % del contenido muscular del cerdo, es uno de los cortes comerciales más que guarda una estrecha relación con el contenido total de carne de la cana.

4. **Porcentaje de jamón y lomo desgrasados.** Se determina por pesada de ambos cortes una vez quitada la grasa [illegible] y en relación al peso de la media res entera. Se registrará y expresará en porcentaje por el jamón 6,7 kg, espinazo 3 kg, media res 69,[illegible] kg, porcentaje de jamón y lomo desgrasados 9,7 x 100/69 14,05 %.

Estos dos cortes representan una [illegible] del total [illegible] son dos cortes comerciales muy valiosos y están correlacionados con [illegible] de corte.

Movimiento de la Juventud Agraria

por el Ing. Agr. Alfredo L. Weiss
Pte. del M. J. A.

El Movimiento de la Juventud Agraria del Uruguay es una institución privada, exclusivamente nacional, reconocida y respaldada por el Estado, fundada el 5 de abril de 1945, cuya constitución fue promovida por la Asociación de Ingenieros Agrónomos. Posee personería jurídica y de acuerdo con su estatuto, le está vedado inmiscuirse tanto en materia política como religiosa.

En la actualidad integran el Movimiento de la Juventud Agraria más de 130 clubes agrarios juveniles diseminados en los 19 departamentos de la República, que cuentan con alrededor de 8.000 socios. Estos socios agrupados en los clubes en sectores juveniles e infantiles, fluctúan en edad desde los 10 hasta los 25 años, correspondiendo la mitad a cada sexo.

A su vez los ex socios de los clubes egresados de los mismos después de cumplir un proceso educacional, pueden estimarse en alrededor de 15.000.

Pueden sintetizarse así:

a) Conciencia de que el país para su crecimiento depende esencialmente del desarrollo de su ámbito rural.

b) Conciencia de que para alcanzar ese desarrollo se requiere básicamente elevar el nivel moral, cultural, económico y social de la población rural.

c) Conciencia de que, dentro del conjunto de la población rural, la juventud es el factor decisivo para el cumplimiento del proceso, por constituir su mayor proporción, por las condiciones anímicas que posee y por constituir también el mejor vehículo para transmitir conocimientos al adulto.

d) Conciencia de que el éxodo del campo se agrava por una incorporación cada vez mayor de los jóvenes a una corriente desproporcionada que desequilibra y perturba la actividad nacional.

e) Conciencia de que la educación formal e informal que se imparte en el medio rural es totalmente insuficiente y no alcanza los niveles mínimos indispensables.

f) Conciencia, en fin, de que era cada vez más imperioso conformar racional y progresivamente una organización que permitiera a la propia juventud darse las oportunidades de que carece y sentirse no espectadora sino actora del necesario proceso de crecimiento de la República.

II. OBJETIVOS Y METODO

Objetivos Generales: Estos se deducen de los fundamentos enumerados como inspiradores de la fundación del MJA y pueden concretarse así.

Dar oportunidad a la juventud para que ésta al capacitarse y capitalizar los conocimientos adquiridos pueda no *solo orientarse para transitar con confianza* por los caminos de la vida y alcanzar las metas deseables, sino constituir un elemento primario y decisivo en el imprescindible desarrollo económico-social de que adolece el país.

Complementariamente, estimular a la juventud a estrechar sus relaciones con las generaciones anteriores, de manera que por una parte se apoye en la experiencia positiva de los últimos, y por otra, constituya a la vez, un factor decisivo para retrasladar esos conocimientos a los adultos cuando éstos integran sectores tradicionales [illegible] a los cambios progresistas.

Resumiendo: El MJA persigue un objetivo esencial, utiliza un método y actúa directamente sobre el mejor sujeto.

El objetivo: Es elevar el nivel moral, cultural, económico y social de los jóvenes del campo y por su intermedio el de sus familiares y comunidades.

El método: Es esencialmente educativo, promoviendo la multiplicación de clubes en todos los rincones de la República, haciendo de cada club un centro docente informal que pueda neutralizar el tremendo déficit de enseñanza que padece el medio rural.

El sujeto: Es la juventud de brazos y mentes activas que representa el mayor porcentaje de la población rural y que además, es el mejor vehículo para trasladar conocimientos al adulto.

PROPOSITOS ESPECIFICOS

Para llevar a la práctica tales propósitos el MJA de acuerdo con sus Estatutos debe

1º — Promover el desarrollo de CLUBES AGRARIOS JUVENILES en todo el territorio de la República.

2º — Establecer las normas de orientación y organización de los clubes, prestándole, dentro de sus posibilidades, asesoramiento y asistencia técnica.

3º — Realizar propaganda dirigida a hacer conocer los beneficios de orden docente, educacional y social-económico que se logra a través de las labores que efectúan los clubes.

4º — Organizar anualmente exposiciones de carácter nacional, con los productos obtenidos por los socios de todos los clubes.

5º — Financiar o colaborar en la financiación de cursos, jornadas, demostraciones y giras de los socios de los clubes a establecimientos modelo o a lugares donde puedan observarse buenas prácticas agrícolas, de la industria doméstica y artesanal, etc.

6º — Organizar periódicamente campamentos con fines ilustrativos de recreo y vinculación, para los socios de los clubes.

7º — Facilitar y coordinar la realización de actos cooperativos, procurando una organización que haga remuneradora la colocación de los productos obtenidos por los clubes.

8º — *Desarrollar* un *Programa de* Extensión Agrícola para la Juventud, complementado con otro de asistencia financiera y un tercero de acceso a la tierra que haga factible el traslado de conocimientos de que dispone la ciencia y la investigación para mejorar la eficiencia de las actividades agrarias.

Resumiendo: El aspecto saliente de la institución es su carácter eminentemente educativo, apoyándose fundamentalmente, en los métodos de extensión que constituyen un capítulo de la educación denominada informal.

Sobre esa base estimula el desarrollo de vocaciones, preferentemente las agrícolas, pero respetando cualquiera

otra, y promueve la capacitación técnica y la formación del hombre con espíritu y aptitud para integrarse a la comunidad rural con sentido social y progresista, productivo y próspero. Su estructura, las proyecciones de su acción en los campos moral, económico y social, los aportes de educadores, líderes y asesores técnicos, que con gran entusiasmo y desinterés asesoran y orientan al Movimiento de la Juventud Agraria son los factores que van determinando paulatinamente, su perfeccionamiento y expansión.

Examinado sus objetivos y el contenido de sus actividades en uno de los más salientes aspectos, será apropiado señalar que los propósitos del MJA se enfrentan en gran medida con los propios planes de Desarrollo Agrícola, o de Reforma Agraria, en cuanto se basan en tres premisas principales:

1º — Educación principalmente informal, capacitadora.

2º — Acceso a las fuentes de capital crédito Agrícola, preferentemente supervisado.

3º — Acceso al buen uso de la tierra cuando el joven no dispone de ella y se encuentra además suficientemente preparado o adiestrado.

Tales premisas se han ido conjugando con las limitaciones del caso, y dentro de ciertos niveles, en el MJA, unas veces a impulso de su filosofía general, otras por iniciativa de sus dirigentes y luego en función de decisiones adoptadas en los Congresos Nacionales y diagonales convocados periódicamente por los Clubes.

De ello resultó que, sin perjuicio del enfoque educativo — primero — siempre en el orden de prioridades — se hizo cada vez más visible la necesidad de una más estrecha integración con el enfoque económico. Surgió entonces, paralelamente el reconocimiento de ser indispensable la promoción del crédito educativo, dándose vigencia a éste, desde el origen de la entidad.

Posteriormente se perfeccionó el programa incorporándose en su seno el crédito supervisado, destinado a transformar los proyectos educativos de los primeros años, en otros lucrativos con sentido productivo y comercial (proyectos agrícolas, artesanales, comerciales, dedicados al trabajo de la mujer, etc.)

Más rezagado, lamentablemente, quedó el cumplimiento de la tercera premisa o sea aquella mediante la cual se aspiraba a dar acceso a la tierra a los jóvenes que hubieran demostrado ser capaces de usarla racionalmente.

No obstante se vienen dando pasos que permitan mantener la esperanza de que esa meta no está muy lejana.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Los propósitos generales y particulares a que se ha hecho referencia se llevan a cabo a través de los Programas y Planes de Trabajo del Consejo Directivo y de las Instituciones asociadas, por una parte, y de los clubes por otra. Para dar una pauta de la magnitud de esos programas, se acompaña como anexo, el Plan de Trabajos, del Consejo Directivo, correspondiente al año 1970.

Para la aplicación de sus principios y propósitos, así como para el desarrollo de sus actividades, el MJA, descansa en una estructura funcional, que ha ido modificándose a través del tiempo buscando su continuo perfeccionamiento.

III ESTRUCTURA DEL M. J. A.

La organización del MJA presenta características especiales a que se hará referencia de manera breve y que puede ser examinada en la gráfica que contiene su organograma.

Asamblea General. — Es la Asamblea soberana que designa cada dos años al Consejo Directivo y tiene atribuciones específicas a que hace referencia el Estatuto de la Institución.

Está compuesta por todos los socios activos y por los delegados de los Clubes *Agrarios Juveniles*

Consejo Directivo. — Se compone de *26 miembros (13 titulares y 13 suplentes)*

Suele estar integrado indistintamente por Profesionales, Comerciantes, Industriales, Productores, así como por jóvenes egresados de los propios Clubes Agrarios Juveniles que por distintas razones residen en la ciudad de Montevideo, o en lugares cercanos.

Dada la intensidad de su actividad, el Consejo Directivo sesiona una vez por semana y tiene la responsabilidad de ejecutar los programas de trabajo y conducir, asistir y estimular permanentemente la labor de los Clubes Agrarios Juveniles.

Comisiones del Consejo. — Las Comisiones de carácter permanente que actúan como asesoras directas del Consejo son las siguientes

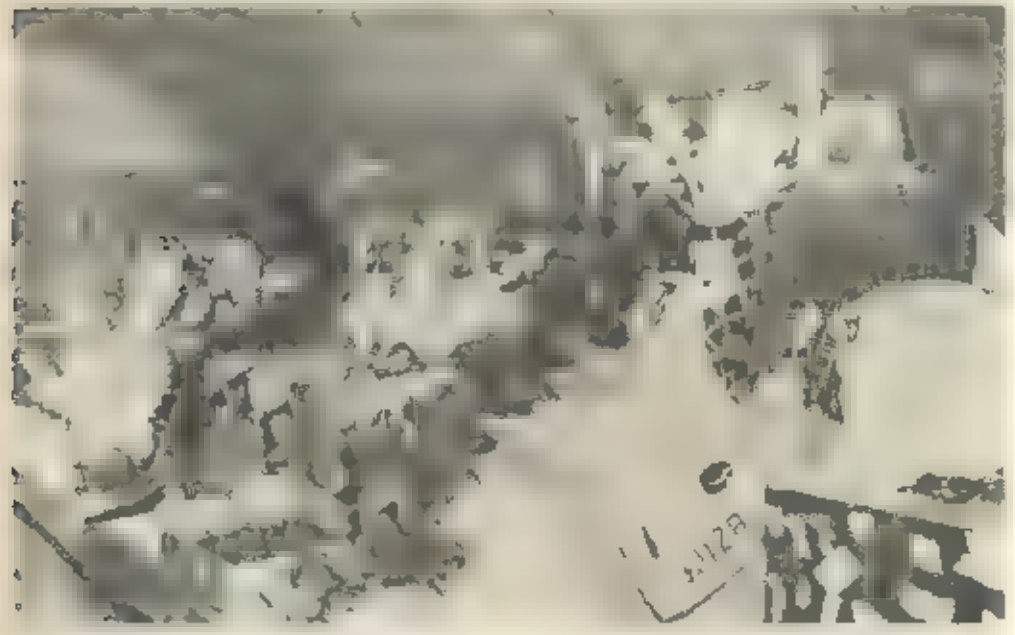
Comisión Técnica.
Comisión de Becas e Intercambio
Comisión de Artesanía
Comisión de Cultura.
Comisión de Deportes.

Complementariamente existen tres Secretarías de Coordinación 1º de Información y Propaganda; 2º de Bibliotecas y 3º de Cooperativismo

La Comisión Técnica tiene funciones muy amplias, entre otras, aprobar el programa de Crédito Supervisado y Coordinar las actividades con el Programa para la Juventud Rural del M. G. A.

INSTITUCIONES ASOCIADAS

Se consideran Instituciones asociadas aquéllas que por haber celebrado convenios con el MJA le prestan una colaboración muy estrecha teniendo



Feria Regional de los Clubes Agrarios de Colonia Suiza

representación ante el Consejo Directivo a los efectos de coordinar sus respectivas actividades. Entre ellas se encuentra en primer término el Servicio de Extensión del Ministerio de Ganadería y Agricultura, que realiza las siguientes actividades:

1º — Visitas a los clubes y correspondencia con los clubes y socios.

2º — Estudio de los proyectos atendiendo a sus características.

3º — Asesoramiento en la conducción de los proyectos.

4º — Asesoramiento general y también especial para otorgamiento de Créditos Supervisados.

5º — Preparar publicaciones de divulgación, cartillas, guías de proyectos y registros de proyectos.

Cabe considerar también como instituciones asociadas al Consejo Nacional de Enseñanza Primaria y Normal al Consejo del Niño, al Instituto Nacional de Colonización y a la Universidad del Trabajo, que prestan importante y continuo apoyo en muy diversos aspectos de su vinculación con la obra del Movimiento.

OTRAS INSTITUCIONES LIGADAS AL MOVIMIENTO

Otros organismos, a través de entendimientos que no llegan a tener carácter de convenios, prestan valiosísima cooperación sea en el plano económico, en el cultural, en el docente, en el asistencial, en el administrativo, etc.

Así el Banco de la República, a partir del año 1964, a través de las Sucursales ubicadas en zonas geográficas donde existen Clubes Agrarios Juveniles, da asistencia financiera, dentro del Programa de Crédito Supervisado del MJA a los socios mayores de 21 años, por un monto hasta de $ 20 000 por socio.

Aportes de extraordinaria significación provienen del Ministerio de Ganadería y Agricultura, sea directamente o por intermedio de los siguientes servicios de esa Secretaría de Estado: Plan Agropecuario, Dirección de Agronomía, Dirección de Abastecimientos Agropecuarios, Comisión Honoraria de Desarrollo Agropecuario, Comisión Nacional de Mejoramiento Ovino, Centro "Dr. Miguel C. Rubino", Centro N. de Extensión Agropecuaria, Dirección Forestal, etc.

Otros órganos oficiales que merecen mencionarse son: el Consejo Nacional de Enseñanza Secundaria y Preparatoria, la Comisión Nacional de Comunidades (CONAC), el Frigorífico Nacional y la Cooperativa Nacional de Productores de Leche (CONAPROLE).

COMISIONES DE APOYO

Para dar mayor respaldo a la obra del Movimiento, así como para promover la formación de nuevos clubes juveniles y ampliar y diversificar sus actividades, el Consejo Directivo ha propiciado la formación de Comisiones de Apoyo.

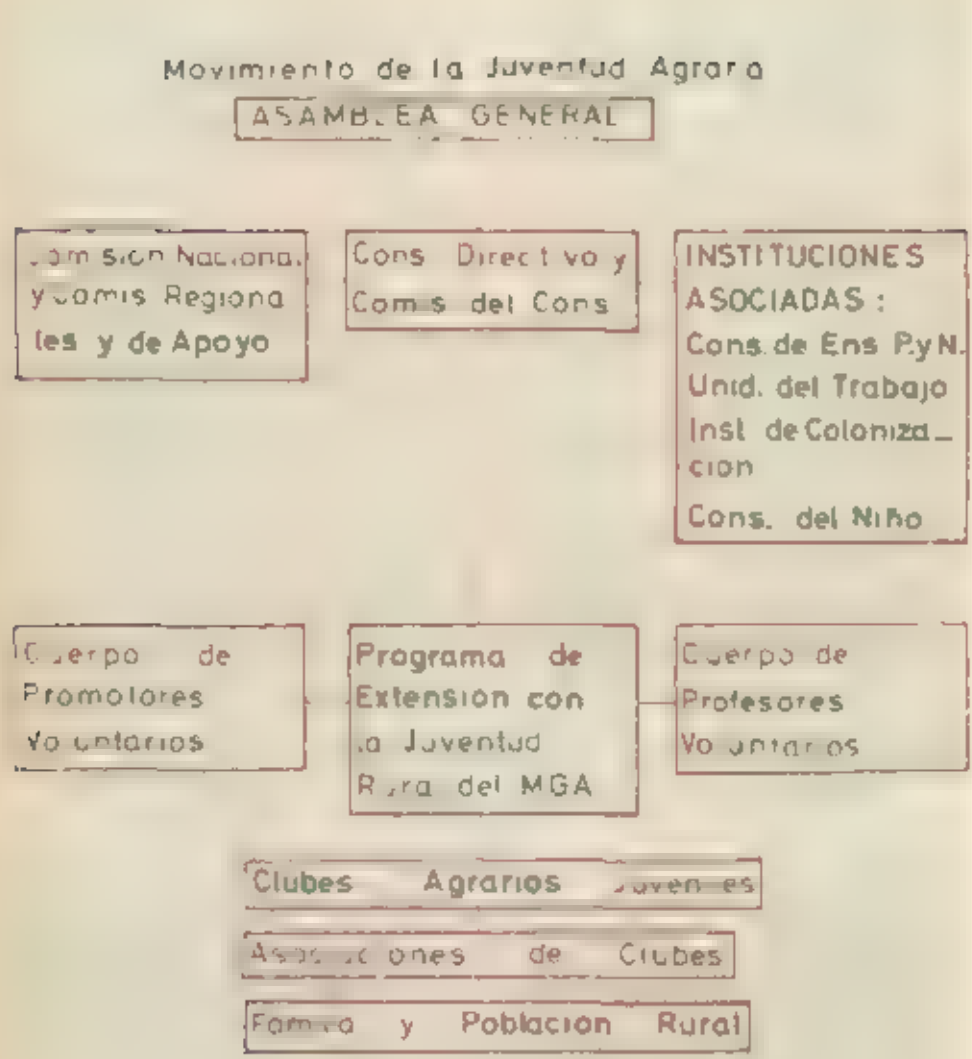
Más de 30 de las más fuertes empresas privadas del país han constituido la Comisión Nacional de Apoyo del MJA.

Están actuando también Comisiones de Apoyo con carácter Departamental una y regional otra, en San José y Colonia Suiza y existen otras en proceso de perfeccionamiento, en el Depto. de Soriano y en el de Rivera.

Además muchos clubes han promovido la creación en sus respectivas comunidades rurales de Comisiones de Apoyo Local que actúan directamente ligadas a los mismos.

ASOCIACIONES DE CLUBES

Otro tipo de institución promotora cuya formación puede patrocinar los mismos clubes con el asesoramiento y



orientacion del Movimiento, son las [illegible]

[illegible] varias de estas asociaciones funcionan de manera ejemplar generalmente en forma paralela con las respectivas Comisiones Departamentales o Regionales de Apoyo, que a su vez incluyen a los líderes de los clubes de la zona, y a los jóvenes representantes de las Asociaciones de Clubes respectivas.

Existen tales asociaciones de Clubes

en las regiones Este de Colonia, Oeste de Canelones y en los Departamentos de San José, Lavalleja y Soriano.

PARTE FINAL

Se ha referido en una forma sucinta cuál es la filosofía y la estructura funcional del Movimiento de la Juventud Agraria.

El Movimiento ha avanzado bastante, especialmente en los últimos años pero el camino a recorrer es aún largo por lo cual debemos apresurar el paso, a fin de que las oportunidades no se multipliquen [illegible] que se extiendan a los 250.000 jóvenes que pueblan el territorio de nuestra campaña.

Un paso decisivo se ha concretado al comprometerse más de 20 experimentados jóvenes a integrar la primer avanzada de Promotores Voluntarios, [illegible] el dinamismo que les es propio, el verbo, los principios, los métodos y la manera de ser y de hacer del MOVIMIENTO DE LA JUVENTUD AGRARIA.

Como lo quiere nuestro juramento, ellos serán desde que regresen a sus hogares no [illegible] la juventud del campo, sino simultaneamente del "progreso de nuestras comunidades rurales" que es como decir de los órganos vitales de este Uruguay al que amamos todos hondamente".

PROGRAMA DE TRABAJO DEL M. J. A. PARA EL AÑO 1970

A — [illegible] ACTIVIDADES EDUCACIONALES Y DE ASISTENCIA TECNICA

1. — Cursillos de promoción y liderazgo

a. — Cursillos de promotores voluntarios del MJA (con el Servicio de Extensión del M.G.A. y el I.I.C.A.).

b. — Cursillos de liderazgo (con el Servicio de Extensión del M.G.A.).

2. — Cursillos, demostraciones y jornadas de estudio, en las materias agropecuarias, de economía, de hogar o artesanales, convenidas con

a. — El Servicio de Extensión para la Juventud Rural del M.G.A.

b. — La Universidad del Trabajo del Uruguay

c. — El Plan Agropecuario del M.G.A.

d. — La Comisión Nacional de Mejoramiento Ovino del M.G.A.

e. — Los Centros de Investigación del M.G.A.

f. — El Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas

g. — Otros organismos docentes o personas especiales

3. — Cursillo de Cooperativismo

4. — Cursillo de Recreación.

5. — Cursillos, jornadas o demostraciones cuya financiación sea sugerida u ofrecida por empresas de la Comisión Nacional de Apoyo y aprobadas por el M.J.A.

6. — Cursillos y demostraciones, en los clubes, a cargo del Cuerpo de profesores voluntarios

B — ASISTENCIA FINANCIERA

Programa de Créditos con asistencia técnica del Servicio de Extensión del M.G.A.

1. — Reapertura parcial de los Créditos M.J.A. durante el segundo semestre de 1970

2. — Reapertura parcial de los Créditos Supervisados para menores de 15 a 21 años

3. — Mantenimiento de los Créditos Supervisados para jóvenes de 21 a 25 años (Convenio en el Banco de la Re-

publica) y gestiones para ampliar sus montos.

4. — Apertura de la línea de Créditos artesanales orientados.

C. — ACTIVIDADES DE PROMOCION

1. — Ampliación del grupo de Promotores Voluntarios. (Ver actividades educacionales y financiación de las visitas de los mismos a los clubes).

2. — Plan de Reconocimiento a los mejores proyectos agropecuarios, de economía del hogar y artesanales.

3. — Concurso anual de proyectos [illegible]

4. — Día y Semana del Movimiento de la Juventud Agraria. (Celebración del 25º Aniversario, 5 de abril de 1970).

5. — Realización del 1er Congreso de Clubes del Dpto. de Soriano organizado por la Asociación que los agrupa.

6. — Realización del II Congreso o Convención Nacional del Movimiento de la Juventud Agraria (Socios y líderes de todos los clubes).

D. — ACTIVIDADES EN ASOCIACION CON INSTITUCIONES ESPECIFICAS

1. — Con la Comisión Nacional de Apoyo a los Clubes Agrarios Juveniles.

a. — Financiación parcial o total de Cursillos o campañas acordados por el M.J.A., y el Servicio de Extensión del M.G.A., con la U.T.U. y otras instituciones.

b. — Financiación parcial o total de Cursillos y demostraciones sugeridas por la Comisión Nacional de Apoyo y aprobadas por el M.J.A.

c. — Campaña Nacional y Regional de cultivos demostrativos de Maíz (con el Servicio de Extensión).

d. — III Cursillo y Concurso Regional de Corte y Confección, con U.T.U. (Proyecto Sudamtex).

e. — Otros proyectos o actividades.

f. — II Cursillo para promotores voluntarios.

g. — 5ª Feria Nacional de Artesanía.

2. — Con el Consejo de Enseñanza Primaria y Normal.

a. — Coordinación con Inspecciones Regionales (Metas para un Plan de 4 años y para el decenio Vareliano).

b. — Cursos de Promoción en el Instituto Normal Rural.

c. — Designación de Promotores-Maestros.

d. — Gestión para la cesión de un edificio para sede del M.J.A.

3. — Con la Universidad del Trabajo (U.T.U.).

a. — Cursillos, Jornadas y Giras demostrativas.

b. — Promoción y formación de Clubes en las Escuelas Agrarias.

c. — Acceso parcial al uso de las tierras en que se asientan las Escuelas Agrarias.

4. — Con el Instituto Nacional de Colonización.

a. — Participación de los jóvenes asentados en las colonias, en la campaña Nacional y Regional de Siembras de Maíz.

b. — Programa a estudiar de 1) Promoción de clubes, 2) Asistencia técnica, 3) Acceso a la tierra para socios de clubes.

5. — Con el Consejo del Niño.

a. — Convenio Hogar Las Brujas. Perfeccionamiento del proyecto del Club Abayubá.

b. — Concertación de nuevas líneas de acción.

6. — Con Comisión Nacional de Educación Física.

a. — Concertar un programa total o parcial de Educación Física para los clubes.

b. — Disponibilidad o adquisición de elementos modulares y otros para cons-

[illegible] de [illegible] útiles, etc.

[illegible]

1. — Promocionar a los clubes para formar o ampliar y perfeccionar sus bibliotecas y discotecas.

2. — Puesta en marcha del programa de cine educativo, cultural y recreativo a disponerse de equipo [illegible] de audiovisuales donado por el [illegible] de la República Federal Alemana.

Cooperación de equipos [illegible] Alemania, AID, etc. Promoción de [illegible] de distintas fuentes. Adquisición de películas excepcionales.

3. — Visitas a los clubes de profesores y [illegible] para enseñar [illegible] danzas, música, teatro, etc., financiadas por el M.J.A. u otras instituciones.

F. — ACTIVIDAD COOPERATIVISTA

1. — Promoción de cooperativas de trabajo o de proyectos cooperativos, en [illegible] proyectos pilotos.

2. — Organización de un cursillo [illegible] prácticas y visitas a cooperativas bien organizadas.

3. — Procurar adiestramientos de corto plazo de los jóvenes interesados, obteniendo autorización de las Cooperativas [illegible] para trabajar en ellas durante determinados períodos.

4. — [illegible] proyectado en el [illegible] de [illegible] a proyectos cooperativos. A [illegible] Técnica.)

[illegible]

1. — Ampliar el número de Cursillos especializados, mediante visitas a los clubes de maestros y profesores voluntarios y de U.T.U.

2. — Colección y selección de muestras y diseños.

Homenaje a Artigas en ocasión de la IV Feria Nacional

3. — Suscripción a revistas artesanales extranjeras.

4. — Establecimiento de una línea de crédito orientado hacia la diversificación de las artesanías, asegurando su buen terminado y presentación partiendo de la base de que presenten buenas perspectivas de mercado.

5. — Organización del mercado. Mantenimiento de la Feria Nacional de Artesanía; Creación de las Ferias Regionales y de Ferias para el Turista.

6. — Implantación de un local permanente de ventas en Montevideo.

7. — Organización con la Asociación Rural del Uruguay, la Junta de Lanas, y los industriales respectivos, de la Exposición Feria Nacional de la Lana.

H. — INTERCAMBIO

1. — Procurar un mayor desarrollo del intercambio de socios de los clubes agrarios dentro del ámbito nacional.

2. — Continuar y perfeccionar el intercambio entre jóvenes agrarios del Uruguay y de otros países.

I. — ACTIVIDADES SOCIALES

1. — Curaillo Nacional de Recreación.

2. — Visitas a los clubes de voluntarios expertos en juegos recreativos, financiadas por el M.J.A. u otras instituciones.

3. — Organizar el XIII Campamento Nacional.

4. — Continuar las gestiones ante la Dirección Forestal para la cesión de predios en los Parques Roosevelt, Paso del Puerto y Cerro Arequita, para establecer futuros campamentos de M.J.A.

J. — ACTIVIDADES DEPORTIVAS

1. — Colaborar con los clubes para obtener asistencia de la Comisión Nacional de Educación Física y de las Intendencias Municipales.

2. — Sugerir a los clubes la designación de líderes de deportes (líderes de proyecto).

3. — Contribuir con aportes parciales a la organización por parte de los clubes o de las Asociaciones de Clubes, de torneos departamentales o regionales de:

Football.
Baby Football.
Volley Ball (masculino y femenino).
Basket Ball.
Atletismo (masculino y femenino).
Natación (masculino y femenino).
Ciclismo, etc.

4. — Establecimiento de premios y diplomas a los equipos o participantes que se destaquen por su conducta deportiva.

K. — OTRAS ACTIVIDADES

1. — **Organización Planificada Agrario Industrial y Centro de Capacitación para socios de Clubes.**

Continuar y perfeccionar las gestiones ante el Gobierno Uruguayo, el BID y la F.A.O. para implantar en zona apropiada una organización cooperativa, altamente tecnificada, integrada en lo agropecuario, lo comercial e industrial, con el objeto de:

a. — Crear un Centro Permanente de Promoción, adiestramiento y capacitación de socios y líderes.

b. — Dar oportunidad cierta de acceso a la tierra a jóvenes seleccionados por su responsabilidad y capacidad.

c. — Establecer un planeamiento zonal y dentro del mismo un tipo de organización agrario-industrial que representando un nivel de máxima eficiencia, sirva de pauta demostrativa a los Institutos que tienen la atribución de desarrollar programas de colonización o de reforma agraria.

Pesticidas y Plaguicidas

por el Dr. Juan Carlos Russi

El uso cada vez más extendido, de ciertos productos de protección en la agricultura ha traído como consecuencia el aumento de los riesgos en su utilización.

Conocidos como plaguicidas y pesticidas, estos productos son un resultado del progreso de la ciencia química, en la protección contra elementos depredadores de las cosechas.

La mayor parte de estas substancias, [illegible] de la química moderna, aunque algunos tienen antecedentes alejados como el D D T que fue sintetizado en 1847 pero cuyas condiciones de pesticida se reconocieron en 1936. Su actividad [illegible] en evidencia después de la 2ª Guerra Mundial.

Desde hace muchos años, se usaron elementos químicos de lucha contra las plagas de la agricultura, derivados del arsénico (arsenito de plomo) y del cobre llamado verde de París, y también los derivados del azufre se han usado para combatir insectos del algodón y de las papas.

Pero casi todos estos productos han sido desplazados en el momento actual, por productos organoclorados y organofosforados.

Estos productos se identifican por nombres conocidos en el comercio, pero sean clorados o fosforados.

Entre los insecticidas clorados se cuentan los del grupo del DDT, DDD, Kelthane, Clordano, Dieldrin, Gamexan y [illegible], *que es su isómero gamma con* [illegible] de este isomero.

Tienen la reputación de ser menos tóxicos que los organofosforados, pero su desintegración es muy lenta y se acumulan en el organismo humano, sea por absorción directa lenta o por *la ingestión de productos tratados*, lo que da más o menos largo plazo, una intoxicación crónica a sintomatología preferentemente nerviosa.

El DDT es un polvo blanco, insoluble en el agua pero soluble en [illegible] y grasos y solventes orgánicos.

Poco tóxico, no da en dosis normales, accidentes agudos con frecuencia, pero se acumula en los tejidos grasos. Además su absorción se ve favorecida por los solventes en los cuales se vehiculiza comercialmente para su uso general.

Por ejemplo, pasa a la leche de las vacas, que han lamido su piel impregnada por los insecticidas empleados en los tambos para exterminar las moscas.

En el hombre la penetración por vía cutánea da lugar a reacciones locales, sobre todo en algunas soluciones de derivados del petróleo.

La toxicidad del DDT ha sido difícil de poner en evidencia debido a la [illegible] de manifestarse (salvo en los casos de intoxicación masiva por ingestión) a causa de su acumulación progresiva.

Cuando se ingiere masivamente, en casos de confusión con productos alimenticios, se produce un cuadro de gastroenteritis aguda, con fuertes dolo-

res abdominales, náuseas, vómitos y diarrea. Aparecen enseguida parestesia de los labios, lengua y cara, y disminución de la sensibilidad táctil, hormigueos de los miembros inferiores, después vértigos, cefaleas y astenia. En los casos graves se producen convulsiones generalizadas, puede haber ataque renal o hepático y muerte por coma.

Tratados estos enfermos mejoran en 24 horas, pero la dieldrina es el compuesto clorado más lento de eliminar del tejido graso así que una nueva exposición al tóxico, trae nuevamente los fenómenos nerviosos.

Las crisis no se renuevan si el paciente cambia de trabajo o no se expone más al tóxico.

Organofosforados.

Los organofosforados son insecticidas de contacto y de ingestión, muy liposolubles y pueden dar lugar a intoxicaciones brutales.

Ellos fueron redescubiertos por Schrader en 1942, bajo la forma de tetrafosfatos y a punto de partida o relacionados con los gases nerviosos que tuvieron auge en la primera guerra mundial.

En 1947, se empezaron a producir compuestos como el TEPP (un tetraetilpirofosfato) y después el paranitrofenoletiltiofosfato conocido bajo el nombre de: PARATION, TIOFOS, PAC, o E605.

Después su número ha aumentado bajo las formas de fosfatos, ditiofosfatos, fosfonatos y otros, y han tomado el nombre comercial de Endotion, Demeton, Etion, Clortion, Diazinon, Fosdrine, Dipterex, Malation Vamidotion, siendo aún mayor la lista de marcas registradas de productos en base a pesticidas fosforados.

Los caracteres esenciales de estos productos es su tensión de vapor poco elevada para la mayoría de ellos, pero que se eleva durante el tiempo caluroso, y además su liposolubilidad aumentando y facilitando la penetración rápida a través de la piel.

En algunos casos, la actividad insecticida y la toxicidad no son debidas al producto mismo sino a sus metabolitos.

Venenos de las colinesterasas, estos insecticidas inhiben estas enzimas traen como consecuencia una acumulación de acetilcolina en el organismo y la aparición de los llamados fenómenos de intoxicación o fenómenos para-[illegible]

La intoxicación experimental en el hombre pasa por dos fases.

1º) Los fenómenos que aparecen al comienzo de la intoxicación experimental, son los signos de hiperexcitación vagal, iguales a los producidos por una inyección de muscarina, es la llamada fase muscarínica y que se caracteriza por: Hipersecreción salivar, sudoral, lacrimal, diarrea, bradicardia, disnea y miosis.

2º) A esta sigue una segunda fase, llamada nicotínica, durante la cual se constatan fenómenos neuromusculares parecidos a los provocados por una inyección de nicotina y que son: Incoordinación de movimientos, fibrilación y sacudidas musculares y al fin convulsiones tónicas y clónicas precediendo la muerte.

Este esquema fisiopatológico no es superponible exactamente a lo que se ve en la práctica. Se considera que la aparición precoz de signos tóxicos, está en favor de la gravedad de la intoxicación, aunque solamente la dosificación de las colinesterasas dirá la gravedad de la intoxicación producida. Por otra parte la dosificación de las colinesterasas no es un procedimiento fácil, cuando es hecho correctamente.

Los casos de intoxicación por el paration u otros fosforados son numero-

sos. Los primeros casos fueron accidentes de laboratorio y siempre mortales porque no fueron tratados.

Actualmente el número de accidentes va aumentando, en razón de la utilización cada vez mayor de estos productos, sin que se tomen las precauciones debidas.

Las toxicidades de los productos puros son a menudo inferiores a aquellas de los productos en solución comercial, y los humectantes, solventes y adhesivos empleados para retener el tóxico sobre las superficies tratadas, favorecen su absorción por el hombre.

La intoxicación por organofosforados encuentra los mejores factores que ayudan su aparición en algunas condiciones como ser: la fatiga muscular, el trabajo al sol, las subida de pendientes, las pulverizaciones hechas contra el viento, el calor atmosférico, la repetición de pulverizaciones durante varias horas en días seguidos, la convalecencia de enfermedades agudas, la absorción de bebidas alcohólicas, la ingestión de leche sin un previo lavado de las manos, boca y faringe, el fumar trabajando, el uso de ropa contaminada con el insecticida, el uso de atomizadores pulverizando soluciones demasiado concentradas y por fin la carencia de ropa, mascaras, guantes, anteojos y sombrero de protección.

El *plazo de aparición* de los *primeros* mareos es variable y depende de las dosis de tóxico absorbidas y de estado de fatiga muscular del sujeto. Cuanto mas retardados son los síntomas hay más chance que la intoxicación sea menor.

Se admite clínicamente y desde el punto de vista médico legal además que una latencia de tres días, es el tiempo máximo, en el cual se puede atribuir al veneno, los síntomas constatados.

Por el contrario, la aparición de síntomas en pleno trabajo o a menos de una hora después de la cesación del mismo, es ya indice de una intoxicación grave, sobre todo si el sujeto ha bebido leche o bebidas alcohólicas.

Hay formas ligeras de intoxicación, como comienzo de intoxicaciones que al persistir la acción del tóxico se convierten en graves.

Tienen éstas como signos principales los dolores de cabeza, náuseas, salivación exagerada, sudores, hormigueo de las manos y astenia.

Si la *persona no se substrae* a la acción del tóxico, las cefaleas aumentan, empieza la agitación y la angustia, los vómitos y diarreas, calambres musculares y a veces temperatura. Puede haber una somnolencia inconsciente que preceda al coma final si al paciente no es tratado.

En las formas graves, comienzan con los síntomas descritos en las formas anteriores, pero rapidamente después del comienzo, aparece falta de aire (disnea) con constricción torácica, seguida rápidamente de coma, taquicardia, hipotensión arterial, inundación bronquica con edema de pulmón, cianosis, contracciones fibrilares, crisis convulsivas y signos de deshidratación.

Sin tratamiento, la muerte tiene lugar en pocas horas. Actualmente bajo la acción de los tratamientos, se puede ver al coma borrarse, las convulsiones desaparecer, y disminuir la inundación bronquial.

En el medio agrícola, la penetración por vía cutánea y aero-digestiva es la mas frecuente.

La vía de penetración ocular, por proyección de líquido en los ojos, mismo a dosis débil, es una de las mas peligrosas y tanto más que un tratamiento mal llevado al principio, con un colirio *midriático* (dilatador de la pupila) arriesga de neutralizar uno de los síntomas principales de la intoxicación que es la miosis (contracción de

la pupila), signo típico de la acción de los fosforados en el hombre.

Profilaxis de los accidentes.

Todo individuo manejando insecticidas, de cualquier tipo, debe estar al corriente de los riesgos que corre, si no aplica las reglas de higiene estrictas.

Le está prohibido fumar, comer o beber durante el trabajo, que se debe efectuar con una ropa especial, la cual se debe quitar durante el reposo, y antes de toda ingestión alimenticia, que tendrá lugar sólo después de un lavado de la boca, un jabonado de todas las partes descubiertas después de la tarea, o una ducha al final de su trabajo.

La ropa deberá ser cambiada cuando ella esté contaminada, y en ningún caso estará en contacto con los vestidos habituales.

El patrón deberá proveer y exigir del obrero, el empleo del equipo hecho de ropa de tejido impermeable protegiendo todo el cuerpo, de un sombrero de anchas alas, de guantes impermea- [illegible] de máscaras y anteojos, para la protección de las mucosas, de botas de caucho [illegible] zapatos de cuero que quedan impregnados por el mate- [illegible]

[illegible] no serán manipulados por cualquiera sino por personal entrenado y advertido de los riesgos que corre. La profilaxis [illegible] sera basada sobre el [illegible] No serán empleadas las mujeres [illegible] expuestas en [illegible] menstruación, embarazo o [illegible]

Deben ser eliminados los atletas [illegible] los que tienen bocio y los que tienen boca y dientes en mal estado, los que tienen una taravisce- [illegible] alcoholismo [illegible] alcoholismo de una lesión dermatológica, como eczema alérgico o infección cutánea y los sujetos de transpiración abundante.

En todos los estados de epilepsia o estados ciclotímicos.

Las personas afectadas a la fabricación, acondicionamiento y utilización de los pesticidas, deben ser examinados periódicamente y hecho el control de sus colinesterasa sanguíneas.

En los comercios los insecticidas deben ser conservados en sus paquetes de origen, intactos. Sobre la etiqueta debe estar grabado en forma clara: el nombre del fabricante, la naturaleza del producto, el tipo de preparación y concentración, con su denominación química además del nombre comercial, la forma de empleo, las incompatibilidades, las precauciones a tomar, la indicación del riesgo peligroso, el modo de neutralización de los recipientes vacíos y el tratamiento en los casos de intoxicación.

El local donde se guarden estos productos debe ser aireado, fresco, cerrado con llave y debe estar lejos de las habitaciones, establos, invernaderos y lecherías. Ningún recipiente que haya contenido el tóxico, deberá usarse como elemento de uso doméstico y debe ser destruido inmediatamente a su utilización.

Tratamiento.

Cualquiera sea el producto en causa (clorado o fosforado), lo más importantes es sustraer el intoxicado del ambiente, evitando todo aumento de penetración del tóxico.

Sacar las ropas sucias del producto, limpiar las partes descubiertas y el cuerpo con mucha agua de preferencia bicarbonatada y jabón el operador usando guantes de caucho) poner el sujeto en reposo completo, evitando todo movimiento. Provocar los vómitos en caso de ingestión y hacer lavados gástricos con aguas alcalinas. En caso de

protección sobre los ojos, lavados oculares con suero fisiológico. La intubación traqueal y la oxigeno terapia son necesarias en caso de atascamiento bronquial y de cianosis.

La terapeutica medicamentosa, varía segun el tóxico actuante, sea organoclorado u organofosforado, teniendo cada grupo quimico una terapéutica de elección.

En los clorados, el empleo de purgantes salinos, de bebidas abundantes (agua, infusiones, bebidas carbonatadas), de inyecciones de fenobarbital sódico o pentotal, de gluconato de calcio y a veces de coramina serán necesarias, especialmente el pentobarbital cuando hay convulsiones.

Son absolutamente contraindicados el alcohol, adrenalina, efedrina y morfina.

En los fosforados que tienen una toxicidad que se manifiesta más brutal [illegible] reclaman una terapéutica de urgencia más intensa desde los primeros síntomas. Al mismo tiempo que los [illegible] el uso de dos elementos medicamentosos:

1) La atropina

2) [illegible]

Estos [illegible] ser suministrados [illegible]

El sulfato de atropina será utilizado por vía subcutanea, pero en los casos graves se usará la via intravenosa. Las primeras dosis serán de medio centigramo renovadas en los minutos siguientes, segun el estado del sujeto, la intensidad de los signos tóxicos y el lapso de tiempo transcurrido desde la intoxicación y el comienzo del tratamiento. Estas dosis serán renovadas en las siguientes horas. Se basará el criterio a seguir con el tratamiento, en la dilatación pupilar, la disminución de [illegible] y la sequedad de la boca.

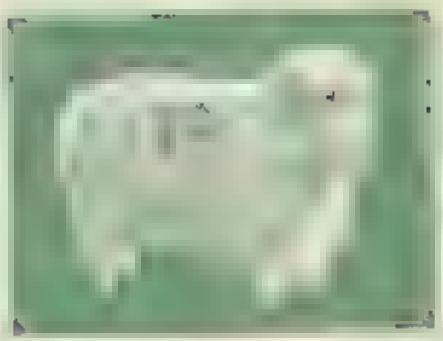
La taquicardia que se puede constatar no es siempre producida por la intoxicación atropinica, sino que ella puede ser debida a la injurgitación pulmonar, la que hay que combatir con aspiración, respiración artificial y en casos extremos con traqueotomia.

Hay ademas que tener cuidado con la fibrilación ventricular y colapso cardiaco si la atropina es suministrada en estado de anoxia lo que se evita con el suministro abundante de oxigeno y respiración artificial. Las dosis de atropina utilizadas son siempre mayores a las dosis clásicas de codex, pues los intoxicados toleran más que los normales. Hay una noción esencial. No utilizar la atropina en forma preventiva.

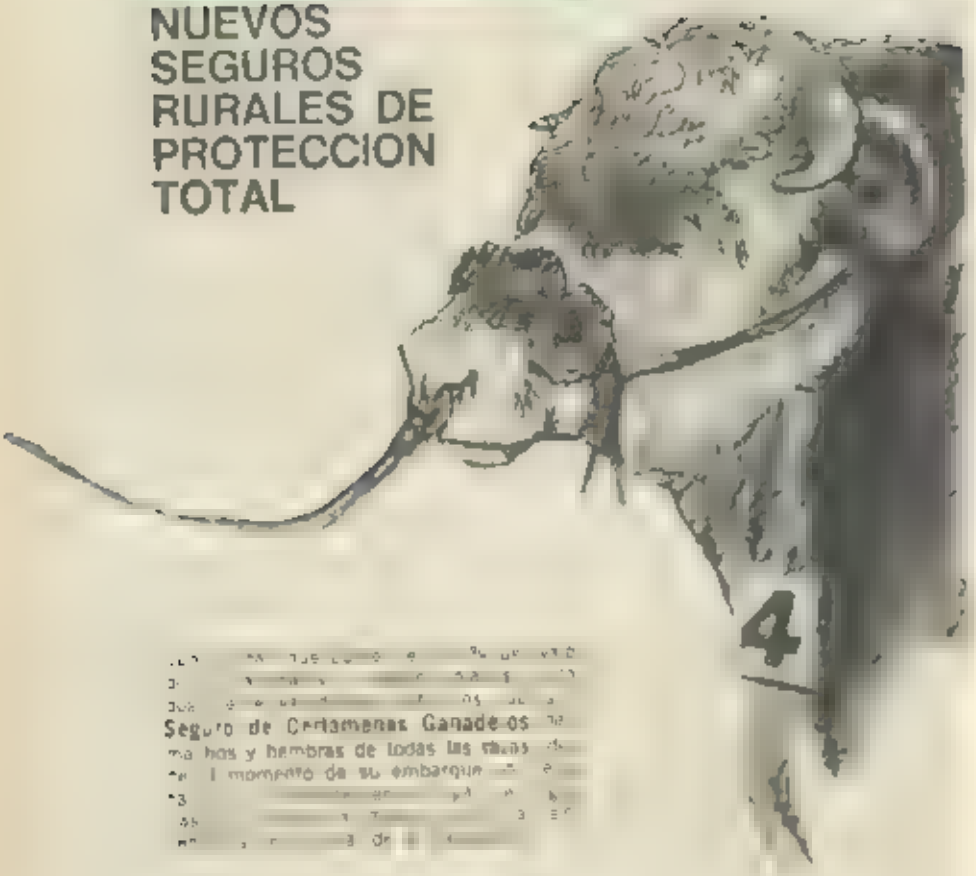
La pralidoxima cuyo nombre comercial es Contrathon o 2 PAM (según su origen, francés o alemán) debe ser empleada al mismo tiempo que la atropina. La primer inyección, intravenosa será hecha lentamente, 400 ó 500 mgrs del producto diluido en suero glucosado o fisiológico. Una segunda inyección de 250 mgs será hecha 20 minutos después y mismo una tercera si fuera necesario, llegándose a un gramo en una hora. Segun la evolución se harán nuevas inyecciones, los días siguientes. Son absolutamente contraindicados en el tratamiento: La morfina y opiaceos (depresores respiratorios), la teofilina y sus derivados (inhibidores de las colinesterasas), la coramina que refuerza el tono vagal al agregarse a la hipercolinergia ya existente. La lobelina y el largactil son también desaconsejables.

Para terminar diremos que en nuestro país ya se han producido algunos accidentes por pesticidas fosforados, debido a la manipulación de éstos sin haberse tomado las debidas precauciones, como las que se han mencionado anteriormente.

Estos accidentes se harán más frecuentes, si no hay una educación en los ambientes en los que se manipulan estos productos, especialmente en el medio rural.



NUEVOS SEGUROS RURALES DE PROTECCION TOTAL



Seguro de Certámenes Ganaderos

mos hos y hembras de todas las razas

el momento de su embarque

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

suelo y nutrientes de las plantas

por el
Ing. Agr. Manuel O. Bentancur

El suelo es el material mas o menos [illegible]ble (desmenuzable) en el que, por [illegible]io de sus raices, las plantas pue[illegible] encontrar asiento y alimentación [illegible] como otras condiciones necesarias [illegible] su crecimiento (Hilgard, Califor[illegible]

[illegible]n suelo está compuesto por una [illegible] de particulas minerales, mate[illegible] organica, microorganismos, agua, [illegible] y elementos nutritivos.

[illegible] particulas minerales estan cons[illegible] por arena, limo y arcilla. La [illegible] se denomina material inerte [illegible] no poseer propiedades quimicas, [illegible]iendo solo en el aspecto fisico [illegible] suelo, en cambio, la arcilla es de [illegible] importancia, ya que ella inter[illegible] en todas las reacciones entre suelo, fertilizantes y plantas, es la sustancia que mantiene unidas las otras partes del suelo e imprime, por lo tanto, importantes caracteristicas, tales como alcalinidad, acidez, absorción de elementos fertilizantes, retención de agua, etc.

La arcilla "toma" dentro de su complicado sistema gran parte de los elementos quimicos, cediendo otros, lo cual es conocido como "intercambio de bases"; pero por lo general formando un complejo muy estable al que la mayoría de las raices de las plantas no tienen acceso.

Los fertilizantes agregados al suelo llevan tres caminos: una parte pasa a las plantas a través de sus raices, otra desaparece solubilizada por el agua de

lluvia y otra queda retenida en la arcilla, que no podrá ser aprovechada por los cultivos.

La reacción de las plantas a los fertilizantes, pues, depende no sólo de la especie, sino de las condiciones del suelo y de sus características y los abonos seguirán uno de los tres caminos según sea el suelo: si es arenoso, es fácilmente arrastrado por el agua, o en cambio, es arcilloso, será absorbido (retrogradación) tanto más rápido cuanto mayor sea la capacidad de retención. Referente a la insolubilización, entran otros elementos de gran importancia: suelos ácidos ya sean arenosos o arcillosos, generalmente poseen hierro y aluminio con los que reacciona fácilmente el fósforo de los abonos formando combinaciones insolubles.

La otra sustancia mineral, el limo, no tiene propiedades de retención, pero imprime ciertas características físicas a los suelos, tales como encostrado, dificultades para el laboreo cuando están húmedos, etc.

La materia orgánica está constituida por los restos descompuestos de animales y plantas y posee también el poder de retención de los fertilizantes, los que irá liberando a medida que se transforma por el uso del suelo.

Los microorganismos están constituidos por bacterias, hongos, plantas microscópicas (algas, etc.), animales también microscópicos, gusanos, etc. Estos son tanto más abundantes cuanto mayor es la cantidad de materia orgánica y tanto más trabajan y se reproducen cuando las condiciones de aereación son buenas.

Entre los microorganismos hay una permanente lucha: unos se devoran a otros, cambiando durante el día y hasta en determinadas horas la abundancia de una especie sobre otra, según sean las condiciones de aire, temperatura y humedad, pero por lo general, los microorganismos que favorecen la fertilidad necesitan una buena proporción de aire (nitrificantes) para trabajar, de lo contrario, actúan otros que consumen el nitrógeno (desnitrificantes) compitiendo en este caso con las plantas.

De acuerdo con lo expresado, es muy importante la cantidad de aire que posee un suelo, de ahí la insistencia tan común en las recomendaciones de preparación, arar profundamente y rastrear, acciones cuya finalidad tienden a mantener una buena proporción de aire entre las distintas partículas que componen un suelo, además de permitir el almacenamiento de agua, que constituye otro de los elementos esenciales en el desarrollo normal de las plantas.

Y finalmente un suelo posee elementos nutritivos, los que se encuentran, como ya se ha explicado, en las fracciones minerales y orgánicas; pero también en solución en el agua que se mueve en el suelo.

Las proporciones en que se encuentran la arena, el limo, la arcilla y la materia orgánica varían con cada suelo, imprimiendo determinadas características que dependen del origen o de la roca madre del cual deriva o si han intervenido otros agentes como el agua o el viento para su formación y mismo la intervención del hombre destruyendo el equilibrio que tan sabiamente ha realizado la Naturaleza en millones de años. Así, por ejemplo, si predomina la arena, será un suelo arenoso, si, por el contrario, predomina la arcilla el suelo será consistente difícil de trabajar y se encostrará con las lluvias; si es claro tendrá poca materia orgánica y si es negro tendrá mucha.

Quiere esto decir que las proporciones en que cada elemento entra en la mezcla determina la denominada textura del suelo y la forma en que las

partículas se presentan, conforman la estructura.

Un suelo puede ser de textura arenosa, arcillosa, arcillo-arenosa, etc., y puede tener una estructura de migajas, de columnas, etc. Esto tiene una importancia fundamental en el control de la erosión y para el uso correcto de los fertilizantes acción que se complementa con el cultivo a que se somete el suelo y la forma de la explotación.

NUTRICION DE LAS PLANTAS

Desde el punto de vista de la nutrición hay 12 elementos que son absorbidos [illegible] por el [illegible] de las plantas que deberán tomar del suelo. De acuerdo a las cantidades que se requieren para el desarrollo normal, se clasifican:

a) **Nutrientes primarios:**

1) nitrógeno
2) fósforo
3) potasio

b) **Nutrientes secundarios:**

1) calcio
2) magnesio
3) azufre

c) **Micro nutrientes:**

1) hierro
2) cobre
3) zinc
4) manganeso
5) boro
6) molibdeno

Existen otros elementos como cobalto, cromo, vanadio, silice, sodio, cloro etc. todos importantes en la vida de las plantas que sirven de alimentos a los animales y al hombre. Los micronutrientes se necesitan en cantidades muy pequeñas y son tóxicos en grandes cantidades.

Los nutrientes primarios son los que integran la mayoría de los fertilizantes comerciales, y universalmente se expresan en el siguiente orden: nitrógeno (N); fósforo (P) y potasio (K).

El nitrógeno es de gran importancia para el desarrollo foliar siendo imprescindible para la construcción de la planta, acelera el crecimiento y produce un color verde intenso en las hojas. Mejora la calidad de los cultivos [illegible] de frutas proteínas pero retrasando la madurez. La falta de nitrógeno retrasa el desarrollo, las hojas amarillean y desciende el contenido proteico.

El fósforo es esencial para el desarrollo (es ingrediente activo del protoplasma), estimula el primer crecimiento y la formación de las raíces y contribuye al vigor de las plantas. Los cultivos con éste aceleran su madurez.

La carencia de fósforo produce poco desarrollo, sobre todo en las raíces, coloración rojiza en el follaje, las puntas de las hojas viejas mueren frecuentemente y existe falta de desarrollo de frutos y semillas.

En cuanto al potasio, no se sabe bien qué acción realiza; pero su carencia produce plantas con lento desarrollo, tallos débiles, las semillas y frutos se arrugan y disminuye la resistencia a ciertas enfermedades. En [illegible] los ensayos no han dado resultados convincentes, pero se ha comprobado una mejor y más uniforme coloración de las frutas, mayor resistencia en frutillas y tomates para el transporte al mercado, mejor coloración en las flores de invernáculo y coloración y dureza en hortalizas de hojas como la acelga.

De los elementos secundarios el calcio es de gran importancia en las legu-

minosas, traduciéndose su falta en plantas débiles pero donde se nota su carencia en mayor grado es en los animales, que sufren de osteomalacia.

En nuestro país toda la zona este, norte y parte del centro tienen deficiencias muy acentuadas de calcio.

El magnesio es integrante de la clorofila y parece intervenir en el traslado del azúcar dentro de la planta siendo también de importancia para la formación de aceites y grasas.

El azufre entra en la composición de algunas proteínas, participando en la formación de los aceites. En nuestro país parece que en alguna zona del este faltaría este elemento.

De los micro-nutrientes, el boro interviene en la asimilación del calcio, siendo de importancia en las cosechas de raíces como remolacha, cuya carencia produce el corazón ahuecado, el cobre parece regular la asimilación del nitrógeno; el hierro es indispensable para la formación de la clorofila y participa en los procesos que libera energía de los azúcares y almidones, el manganeso actúa favoreciendo el proceso de crecimiento, el molibdeno está íntimamente ligado a la utilización del nitrógeno; el zinc, junto al hierro y el manganeso actúa en la formación de la clorofila; el cloro estimula algunas enzimas y favorece el metabolismo de los almidones y azúcares, el sodio es necesario para el desarrollo de ciertas plantas, tales como apio, remolacha azucarera, etc., el iodo y el cobalto son esenciales para los seres humanos y los animales, la escasez del primero provoca el bocio y el segundo es de gran importancia para las bacterias nitrificantes

LOS FERTILIZANTES

Todos los nutrientes descriptos deben estar presentes en el suelo en ciertas relaciones que se podría denominar normales, pero ya sea por su origen o por la explotación exhaustiva, lo cierto es que varían las proporciones disponibles para las plantas.

Si bien el uso de los fertilizantes en las fórmulas y presentación actuales es muy reciente, investigaciones arqueológicas demuestran que el hombre empezó el cultivo de las plantas hace unos 10 o 12 000 años y el desarrollo de este arte lo llevó a la aplicación en el suelo de abonos animales y otras sustancias para incrementar las cosechas.

Los Celtas y otros hombres europeos aprendieron a usar cal o margas, cenizas de madera y compost, algunos cientos de años antes de Cristo. Xenofón recomendaba el abono verde para las granjas de la antigua Grecia. En América, los españoles encontraron que ciertos indígenas usaban desde hacía mucho tiempo el guano producido por las aves guaneras y que tribus de Norteamérica usaban pescados para fertilizar los suelos; pero en realidad el empleo extensivo de los materiales fertilizantes se ha hecho en los últimos 100 años

Los abonos representan uno de los descubrimientos más importantes de la química moderna y bien aplicados mantienen y aumentan la fertilidad de los suelos, elevan el rendimiento de las cosechas y mejoran la calidad de los productos agrícolas.

Una de las leyes fundamentales que rigen la aplicación de los fertilizantes es la llamada *ley de restitución* que expresa que "es indispensable restituir o, sea o, para evitar su deterioro, todos los elementos fertilizantes que las cosechas le quitan"

Pero la utilización de fertilizantes también se rige por otra importante ley, denominada ley del mínimo que

dice: "los rendimientos de las cosechas son proporcionales a la cantidad del elemento fertilizante que se encuentra al mínimo en el suelo en relación con las necesidades de las plantas".

Esta ley es de gran aplicación práctica, ya que si falta un elemento, por más que se agreguen otros las plantas se desarrollarán de acuerdo a la sustancia que existe en menor cantidad es decir, que hay un límite de producción debido a la insuficiencia relativa de un elemento nutritivo que se comporta como factor limitante.

Pero esta ley, a su vez se complementa con otra llamada de los excedentes o de Mitscherlich, y expresa "cuando se aportan al suelo dosis crecientes de un elemento fertilizante, los aumentos del rendimiento son cada vez menores a medida que las cantidades aportadas se elevan".

Estas tres leyes sencillas en su expresión son la base de la fertilización moderna. la primera establece que si no se restituyen los elementos que las cosechas extraen del suelo, éste se deteriora caso típico de la explotación de nuestro suelo, donde se han estado extrayendo cantidades enormes de calcio y fósforo (exportaciones de carnes). Recién desde hace pocos años se están restituyendo, cuando ya las pasturas se han vuelto más pobres y los animales sufren deficiencias de importancia.

La segunda ley establece claramente que por más que se agregue una sustancia, si otra u otras permanecen en deficit, las producciones estarán relacionadas con las sustancias que faltan o escasean y no con la que se intenta agregar. Esta ley demuestra la importancia del agregado de fósforo a nuestros suelos, ya que siendo uno de los elementos primarios y cuya falta es notoria, no se podrá adelantar gran cosa si previamente no se agregan grandes cantidades de este fertilizante.

Pero el aumento de producción por el incremento del uso del fertilizante tiene un límite, ya que pasado éste, por más cantidades de fertilizantes que se agreguen el aumento de producción no compensa económicamente el gasto que significa el exceso de abono.

No obstante todas las leyes que rigen las producciones, existen algunas reglas en cuanto a las fertilizaciones de acuerdo con la especie que se cultiva.

Las praderas requieren grandes cantidades de fertilizantes fosfatados no sólo para compensar la carencia de este elemento en nuestros suelos, sino porque además son estimulantes del desarrollo de las leguminosas y éstas, por vivir en simbiosis con las bacterias radicícolas producen el nitrógeno para que las gramíneas se desarrollen bien.

Los cereales en general requieren fórmulas compuestas de nitrógeno y fósforo principalmente y eventualmente también potasio.

Los frutales necesitan fórmulas compuestas de nitrógeno, fósforo y potasio con lo cual se logra buena cantidad de follaje, buena fructificación y coloración.

En hortalizas hay que hacer una diferenciación según sean productoras de hojas o de raíces. Las primeras requieren más nitrógeno que fósforo y/o potasio, las segundas necesitan más fósforo que nitrógeno para desarrollar las raíces y eventualmente potasio, caso de la zanahoria, que le da muy buen color.

En los últimos años se ha variado el criterio relativo a la forma de agregar los fertilizantes al suelo: ahora se recomienda no utilizarlos en una sola vez sino en dos, pero colocando la primera dosis en la zona de las raíces para facilitar un mayor desarrollo de éstas que se traduce en un mayor crecimiento de la planta y más resistencia en los períodos de sequía.

PROTEJAMONOS CONTRA LOS INCENDIOS

Abordar un tema de tanta significación, como tiene el que nos ocupa, en un artículo que necesariamente debe ser de fácil comprensión, en un espacio reducido, nos resulta una tarea bastante difícil, pues ha sido tan grande la atención que ha concitado en el mundo, a través de muchos años, la necesidad de protegerse contra el fuego, que nos encontramos frente a un tema de una amplitud enorme, que brinda [illegible]

No obstante, habiendo sido tan grandes las pérdidas sufridas en ese mundo — vidas, bienes, trabajo — a través de todos esos años, entendemos que siempre será positivo hablar de "prevención" aunque sea en forma muy elemental, con el propósito de volver sobre el tema toda vez que la oportunidad nos sea ofrecida, a fin de ir ampliando información al lector y referirnos detalladamente a diversos aspectos que obligadamente en este trabajo apenas mencionaremos.

Puede decirse que casi todos los incendios pueden evitarse, pero para ello es preciso aplicar a conciencia aquellos métodos de protección que la experiencia y los años demuestran que son los mejores. Es fundamental el ataque al fuego en el momento en que se gestó, si tenemos en cuenta que casi todos los incendios comienzan en un pequeño foco, para tratar de sofocarlo antes que tome un incremento tal, que a la llegada de los socorros se haga ya difícil su extinción.

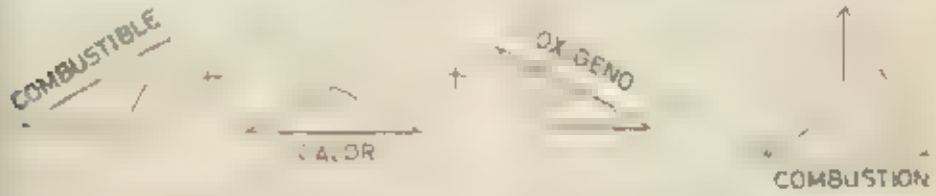
Ese ataque inmediato al foco de in[illegible] y conocimientos básicos acerca del manejo de los mismos, dos factores que colaborarán eficazmente en evitar el siniestro, o por lo menos a limitar en mucho sus consecuencias.

En nuestro país, la protección de vidas e intereses de la población, asesoramientos y prevención en general están confiados al Cuerpo Nacional de Bomberos, el que felizmente es mucho lo que realiza en la materia, y es con la anuencia de la Jefatura del Cuerpo de Bomberos de Montevideo, que realizamos este trabajo.

LA COMBUSTION

La combustión, o el fuego, es la oxidación que produce una rápida evolución del calor. Los combustibles se encienden y se queman al llegar a determinadas temperaturas en presencia de oxígeno, de donde surge que para que se genere el fuego, es necesaria la concurrencia de tres factores, en un mismo momento y en determinadas condiciones. Ellos son, COMBUSTIBLE, CALOR y OXIGENO.

Si bien, son popularmente conocidos los tres elementos que deben unirse para que se produzca la combustión, entendemos necesario referirnos en especial a los COMBUSTIBLES dadas las múltiples características que presentan.



LOS COMBUSTIBLES

A grandes rasgos podemos establecer que los combustibles nos aparecen en forma SOLIDA, LIQUIDA o GASEOSA, con diferentes características cada uno de ellos, y a la vez, dentro de cada grupo, con muy diversas posibilidades en cuanto a combustión o explosión, incidiendo para ello, no solo la composición de materia, sino también la forma en que se encuentre el mismo.

Dentro de los SOLIDOS, presentan mayor grado de combustibilidad, aquellos de origen celulósico (maderas, papeles, textiles) y mayor aún cuando nos aparecen desmenuzados en forma de aserrín, recortes, recortes sucios, trapos impregnados en grasas o aceites, residuos, etc., siendo de mencionar también el celuloide (que puede llegar a explotar o a seguir ardiendo aún sin la presencia de oxígeno), el caucho y algunos tipos de materiales plásticos, estos dos últimos, sobre todo cuando se encuentran en forma de polvo o "espuma", en este caso por la presencia de oxígeno integrado al material.

Cuando algunos de los materiales indicados, se nos presentan en forma de polvo, se convierten en altamente explosivos.

Los combustibles LIQUIDOS, desprenden vapores generalmente más pesados que el aire, que se inflaman con extrema facilidad. Sería ocioso mencionar los diferentes tipos de combustibles líquidos, pues ellos se emplean cotidianamente, en la industria, en los vehículos y en el propio hogar, pero sí es importante destacar el especial cuidado en su manejo, que nos exige su extrema peligrosidad. Debemos tener presente, que cuanto menor sea la exposición del combustible líquido al aire ambiente, menor será el vapor desprendido y de ahí menor el peligro de inflamación.

En lo que se refiere a los combustibles GASEOSOS, los más comúnmente empleados, son los provenientes de usinas productoras, (gas centralizado), el butano, el propano y el metano (supergases), el hidrógeno y el acetileno, todos ellos de extrema peligrosidad en cuanto a combustión o explosión y que al igual que los combustibles líquidos requieren especiales cuidados en su manejo.

EL INCENDIO Y SUS CAUSAS MAS COMUNES

Decíamos al principio que casi todos los incendios comienzan en un pequeño

foco, pero basta con que ese pequeño foco no sea extinguido de inmediato, para que los distintos materiales combustibles que se encuentren en sus proximidades alcancen determinadas temperaturas y con la presencia del oxígeno del aire ambiente, entren rápidamente en combustión. Este principio de incendio, alcanzará proporciones de tanta importancia, como elementos combustibles tenga a su alcance, debiendo considerarse entre ellos no sólo los materiales depositados en el local, sino también los materiales constructivos del edificio mismo.

Salvo en aquellos casos en que el incendio se inicia por explosiones de polvos, gases, vapores u otros elementos peligrosos, todos comienzan en muy pequeña escala.

Los orígenes más comunes de los incendios, son los fósforos, los cigarrillos, los diferentes dispositivos de calentamiento de materiales, las instalaciones eléctricas defectuosas y el uso descuidado o negligente de gases o líquidos combustibles.

Asimismo, las lubricaciones insuficientes en máquinas y trasmisiones, la electricidad estática y las chispas, constituyen evidentes riesgos de incendio.

No sólo los materiales existentes en el local para su procesamiento, las mercaderías, los materiales utilitarios o las instalaciones y maquinarias, constituyen la presencia del peligro de incendio y de su propagación, sino que también otros factores que pueden pasar inadvertidos, se convierten generalmente en eficaces colaboradores del foco inicial. Las basuras o residuos esparcidos por el local, pueden ser causa de iniciación de un incendio, al proporcionar el elemento necesario a pequeñas fuentes de calor, que sin su presencia no pasarían a mayores, y contribuyen además a la propagación del incendio, al constituirse en el combustible necesario para que el fuego se desplace hacia otros sitios.

Es por lo tanto fundamental, la necesidad de mantener en excelentes condiciones de orden y limpieza todos los ambientes, factores a veces descuidados, y que siendo atendidos especialmente pueden prestar eficaz colaboración en evitar el comienzo y la propagación del incendio.

Otra causa frecuente de incendios, es la "Combustión espontánea" de materiales que en determinadas condiciones pueden arder y quemarse, sin necesidad de una fuente externa de calor, como consecuencia de operarse en ellos un proceso químico que los calienta lo suficientemente como para que lleguen a la temperatura de ignición.

Dentro de estos materiales, es posible señalar rápidamente estopas y trapos impregnados en grasas o aceites, ropas de trabajo en estas mismas condiciones, forrajes, carbón, papeles sucios o húmedos, algodón, tortas oleaginosas, residuos en general, y muchos otros que deben merecer especiales cuidados en su almacenamiento para evitar ese calentamiento espontáneo.

CLASES DE INCENDIOS

Universalmente, los incendios han sido divididos en cuatro grupos o clases, a los efectos de su extinción.

Esta clasificación del fuego, se ha [illegible] en base a los distintos tipos de combustibles, y de ella resulta:

CLASE "A" — Fuego sobre materiales sólidos en general, (maderas, papeles, textiles etc.)

CLASE "B" — Fuego sobre líquidos inflamables o materiales sólidos de bajo punto de fusión.

CLASE "C" — Fuego en equipos e instalaciones eléctricas

CLASE D — Fuego en metales y materiales especiales, tales como el magnesio, potasio, sodio, etc.

Sobre este tema volveremos, al referirnos a los elementos de combate de incendios.

LA PROTECCION CONTRA INCENDIOS

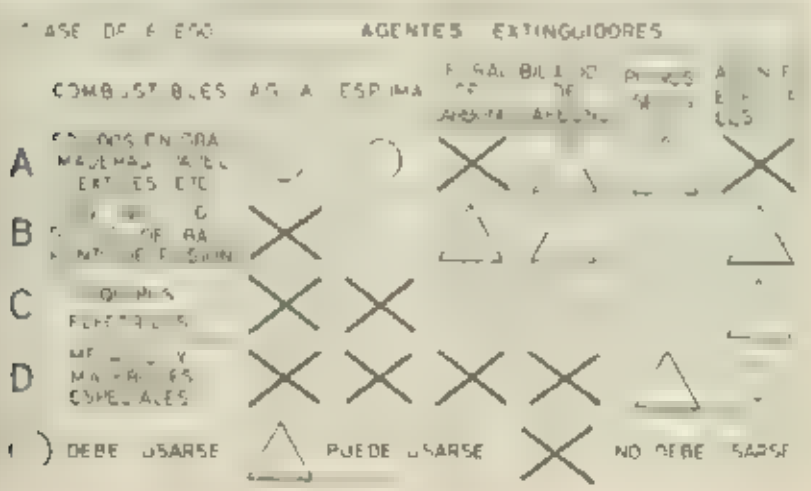
La vasta experiencia que ha recogido el hombre en su incesante lucha contra el fuego, le ha llevado a estudiar profundamente, todo aquello que luego le iría a servir para protegerse de éste, y los resultados hasta hoy, que sigue estudiando nuevos y mejores métodos, le han permitido si no una victoria absoluta por lo menos diferentes formas de prevenirse o de entrenarse con resultados ampliamente satisfactorios.

Se entiende que el hombre se esta protegiendo [illegible] cuando se mueve dentro de normas de seguridad tanto en las instalaciones industriales, los equipos o instalaciones eléctricas y de calefacción o enfriamiento, hornos y calentadores; cuando dicta normas para el empleo de inflamables y explosivos, cuando previene la electricidad estática, cuando utiliza serenos y cuando mantiene informados a sus semejantes acerca de todo lo que se debe realizar para evitar el peligro de incendio. Esto es la **prevención de incendios.**

También se está protegiendo contra el fuego, cuando proyecta edificios y tiene en cuenta instalaciones de seguridad, materiales incombustibles, puertas y postigos cortafuego, compartimentación de la superficie mediante muros y puertas adecuadas, sendas de escape, aislamiento de riesgos peligrosos, etc. Esto es la **protección técnica o estructural.**

Y se protege del fuego, combatiéndolo con aquellos elementos que los estudios y la experiencia le han indicado que son los mas eficaces para las distintas clases de incendio a que hacíamos referencia, clasificación que por lo tanto, es también resultado de esa necesidad de protección contra incendios. Esto es el **medio activo de protección, la extinción.**

Si bien al abordar el tema, ya esta [illegible] de prevención de incendios y en lo que llevamos hecho nos referimos en alguna medida a los tres medios que acabamos de enumerar, de aca en adelante nos referiremos al último de ellos, o sea a la extinción o medio activo de protección contra incendios.



LA EXTINCION DE INCENDIOS

Esta labor, es realizada técnica y eficazmente por los Cuerpos de Bomberos, pero es de fundamental importancia todo lo que se pueda realizar para extinguir el foco de incendio en los primeros instantes, sin olvidarse de dar la alarma que permita realizar el llamado a los socorros. Siempre es necesario dar la alarma antes de comenzar a combatir el incendio, para evitar el riesgo de ocasionar una demora, en lugar de lograr la celeridad deseada, este aspecto es fundamental en el caso de *serenos*.

Para poder combatir el incendio no bien se ha declarado, es preciso contar con elementos de combate y personal adecuadamente adiestrado para atacar el foco con el agente extinguidor más [illegible] que se haya declarado.

Los agentes extinguidores de incendios, se aplican por medio de palas, baldes, extinguidores portátiles, ya sean manuales o de carro, por medio de mangueras o por dispositivos automáticos.

Los elementos más empleados para extinguir el fuego, son el agua, la espuma química o la espuma mecánica, el tetracloruro de carbono, el bioxido de carbono, polvos secos, tales como arena o polvos químicos y otros agentes especiales.

Dado que la combustión se produce, como decíamos, por la concurrencia simultánea de tres factores, que son: COMBUSTIBLE, CALOR, OXIGENO, los agentes extinguidores deben actuar atacando y suprimiendo por lo menos uno de ellos. La desaparición de cualquiera de los tres significa la extinción del fuego, pero siendo muy difícil hacer desaparecer el elemento combustible, lo usual es atacar al calor, (mediante enfriamiento) al aire u oxígeno, (mediante sofocación) o a los dos en forma simultánea.

Si bien, dentro de los medios activos de protección, debemos considerar los sistemas de alarma, los detectores de incendios y los sistemas automáticos de rociadores de agua, no entraremos ex*plicar en este trabajo, solamente lo* relativo a los medios más comunmente utilizados, los extinguidores portátiles y las mangueras de incendio.

AGENTES EXTINGUIDORES MEDIANTE APARATOS PORTATILES

Los aparatos portátiles extinguidores de incendios, deben contarse en número suficiente y en los tipos adecuados a las distintas clases de fuego; deben ser ubicados en sitios accesibles y muy visibles, siendo aconsejable señalar su existencia mediante letrero o señal pintada en el muro, encima del aparato. Es conveniente la distribución de los mismos, de forma tal que no se debe recorrer muchos metros para encontrar el más próximo.

Los tipos más usuales de extinguidores son:

Extinguidores de AGUA. — Dado que el agua actúa por enfriamiento, es indicadísima para combatir *incendios declarados en materiales sólidos*, o sea en fuegos de CLASE "A", no debiendo *emplearse ni en líquidos inflamables*, ni en equipos eléctricos.

Extinguidores de ESPUMA. — Actúan *por supresión del oxígeno*, al cubrir la zona de fuego con una capa que impide su paso, y además, al generar cierta cantidad de bióxido de carbono, actúan también en cierta medida por enfriamiento. Son indicados para fuegos en combustibles sólidos y líquidos, CLASES "A" y "B", no debiendo emplearse en equipos o instalaciones eléctricas.

Extinguidores de TETRACLORURO DE CARBONO. — Actúan por sofoca

ción, y al volatilizarse rápidamente, el líquido se convierte en un vapor pesado que no permite la combustión. Tiene una elevadísima resistencia eléctrica por lo que es aconsejable su empleo en fuegos eléctricos, CLASE "C" y en algunos incendios de CLASE "B".

Extinguidores de BIOXIDO DE CARBONO (CO_2). — Este gas licuado, actúa por sofocación y enfriamiento a la vez, siendo indicadísimo para fuegos eléctricos CLASE "C", así como para pequeños focos en CLASES "A" y "B".

Extinguidores de POLVOS SECOS. — Los polvos químicos son impulsados mediante la acción de un cartucho de CO_2 y actúan por sofocación, para fuegos de CLASES "B" y "C", aunque su empleo no es aconsejable en motores y equipos por el deterioro que pueden causarles.

Baldes de ARENA. — La arena, al igual que los polvos secos, actúa por sofocación y es aconsejable su empleo en incendios CLASE "B". Puede emplearse en fuego de CLASE "C" pero daña los equipos.

Agentes ESPECIALES. — Estos agentes generalmente polvos químicos especiales, son destinados específicamente a los fuegos de CLASE "D" (metales) donde no es posible utilizar ninguno de los agentes antes mencionados.

LAS MANGUERAS DE INCENDIO

El uso de las mangueras de incendio requiere un adiestramiento especial. Para primeros auxilios, se emplean generalmente mangueras de diámetros no muy grandes en su sección (p. ej. de 1"½ con punteros de ½") que presentan menores dificultades en su manejo, que las de secciones muy grandes, cuyo uso es de gran utilidad reservado a los equipos de bomberos.

Dado el alto poder de enfriamiento del agua, las mangueras se utilizan no sólo para atacar el fuego, sino también para mantener en condiciones de "incombustibilidad" las proximidades y alrededores de la zona de fuego.

Mediante la regulación del puntero, el agua puede ser arrojada a chorro pleno, en forma de lluvia o de niebla, según convenga por el tipo de combustible incendiado, por lo que estando el agua dedicada [illegible] para fuegos en combustibles sólidos, en algunos incendios de combustibles líquidos, es posible utilizarla en forma de lluvia o de niebla.

Dado que cuanto más largo sea el recorrido del agua, menor será la presión que tenga a su salida, es aconsejable que las mangueras no tengan más de 30 metros de longitud. En razón de ello, será necesario instalar tantas bocas de incendio con sus correspondientes mangueras de 30 metros, como sea necesario para cubrir la totalidad del área a servir.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES EN EL USO DE EXTINGUIDORES

Siendo el AGUA y la ESPUMA muy buenas conductoras de corriente, NO deben emplearse extinguidores de estos tipos, ni mangueras, en incendios de equipos o instalaciones eléctricas pues la descarga pasaría a través del aparato a la persona que lo maneja.

Tampoco debe emplearse agua bajo presión a chorro pleno, en incendios producidos en combustibles líquidos, pues éstos flotarían en ella y se extenderían encendidos incrementando el incendio. El empleo del agua en estos casos, es sólo aconsejable en forma de lluvia o niebla mediante mangueras o equipos especiales.

El extinguidor a base de TETRACLORURO DE CARBONO, o CLOROBROMO METANO, no debe emplearse en locales cerrados, por su toxicidad.

Barrio REUS al sur*

por Nilda R. Novo

En el Barrio Palermo, cuya característica es la edificación baja y modesta, la mansión [illegible] de muchas manzanas [illegible] por el Barrio Reus es una excepción [illegible] a Y es extraña por dos conceptos: el humano y el arquitectónico. En efecto, desde el punto de vista humano este grupo [illegible] de viviendas, [illegible] por la [illegible] A [illegible] integrado en su mayoría por descendientes de esclavos africanos. La razón de esto moda- [illegible] hay que buscarla en la [illegible] de un cuarto, hoy desaparecido en las [illegible] Entonces [illegible] Nacional [illegible] del destino de dicho grupo [illegible] no se [illegible] tipo de [illegible] que se construyó en el [illegible] 1889 apenas a la inmigración europea de origen latino que desembarcaba [illegible] en nuestros países. [illegible] aspecto a considerar en el enfoque [illegible] compacto de viviendas [illegible] en es [illegible] su propuesta arquitectónica. Y para referirnos a aquel aspecto es necesario acudir a información histórica.

La figura del Dr. [illegible] Reus [illegible] asociada a un período muy particular de nuestra [illegible] Nacido en Madrid en 1851 había cumplido una meteórica y [illegible] de carácter político e [illegible] hasta que la [illegible] en la Bolsa de Madrid [illegible] de Alfonso XII [illegible] y obligó a [illegible] a Reus [illegible] de la plata llegó a Buenos Aires [illegible] y perdió nuevamente su fortuna en especulaciones [illegible] Madrid. Muchos [illegible] de aspira- [illegible] para organizar un Banco de Estado. Reus empleó su habilidad para persuadir [illegible] y logró [illegible] para [illegible] el apoyo de un [illegible] de capitalistas y [illegible] el Banco Nacional. Entre los meses de agosto [illegible] 1891, [illegible] Dr. Reus [illegible] por [illegible] privadas [illegible] orientó [illegible] a nuevos [illegible] Buenos Aires [illegible] Nacional de Ferrocarriles y Obras Públicas [illegible] capital de [illegible] millones de pesos [illegible] en diversas [illegible] acciones. Y de [illegible] urbanística del Barrio Reus al Norte y el Barrio Reus al Sur.

[illegible] a fines de la expansión [illegible] el auge de la [illegible] que deseaban enriquecer [illegible] boom [illegible] Reus [illegible] en el [illegible] crecimiento urbano [illegible] Mientras [illegible] fatiga.

Los [illegible] a Reus eran de conventillos desparecieron. Los [illegible] en la [illegible] hasta de Ezeiza por el [illegible] constructor Mariano [illegible] Se [illegible] Banco Hipotecario [illegible] Nacional [illegible] Reus [illegible] Sur [illegible] Este barrio tiene las características [illegible] que nos referiremos de inmediato.

[illegible] entre Reus Sur [illegible] exhiben en su parte supe- [illegible] a Montevideo [illegible] madera [illegible] galerías [illegible] para [illegible] pasos y decoran las [illegible] ventanas con malvones y flores humildes.

El Barrio Reus al Sur [illegible] arquitectónico erguido contra el embate de [illegible] presencia a la memoria de una época [illegible] que Montevideo se abre a la conquista del espacio.

La Chamarrita y el Caranguiyo

por Fernando O. Assunção

Miembro de Número del Instituto Histórico y Geográfico del Uruguay y Correspondiente de la Asociación Española de Etnología y Folklore y de la Sociedade Portuguesa de Antropologia y Etnologia

INTRODUCCION HISTORICA

Una sensible escritora argentina, Virginia Carreño, en su libro "Estancias y Estancieros", inicia el Capítulo llamado Los Portugueses, con una frase que vamos a tomar como pórtico de este trabajo nuestro, aunque muy bien pudiera servir como acápite o pórtico, también, para muchos otros temas, [illegible] oscuros y [illegible] de los orígenes de la cultura rioplatense. Dice Virginia Carreño: "Muy poca gente en el Río de la Plata, comprende hasta qué punto es portuguesa. Lo portugués pertenece a los oscuros principios, a la conquista, a la introducción del ganado, al primer comercio de las costas atlánticas. La influencia [illegible], la contribución al carácter, [illegible] nueva participación en el comercio han sido aceptados y olvidados [illegible] de la vida de nuestras repúblicas; por eso un enorme número de [illegible] de modos, de usos, cuyos orígenes buscamos complicadamente, tienen una sola, una misma explicación, son legado portugués."

Tan lejos en el tiempo tan lejos en esa oscuridad de la historia, hemos de buscar nuestros antecedentes portugueses, que tendríamos que remontarnos en realidad a aquel famoso Tratado de Tordesillas de 1494, dos años apenas transcurridos desde el descubrimiento de Guanahani, por parte de Colón y sus gentes en las tres carabelas. Tratado que buscó de complementar o de aclarar, confundiendo, desde luego, la famosísima Bula del Papa Borgia Alejandro VI, que como todos los de su tiempo, creyose, como representante de Dios en la Tierra, autorizado a tomar ésta entre sus manos, y dividirla como una naranja entre los dos reyes, sus vasallos, Su Majestad Fidelísima de Portugal y la Católica de España.

Nosotros nos animamos a afirmar sin hesitación, que el Tratado de Tordesillas será el que signe o defina el

futuro histórico del Río de la Plata. Portugal ve con alarma que el descubrimiento casual de Colón y la subsiguiente Bula papal de 1493, dejaban practicamente nulos y sin efecto el Tratado de Alcaçova de 1479, y naturalmente, y con mucha más razón, la Bula de 1454 del Papa Nicolás V, que habían dado a la Corona lusitana no solo toda la costa de Africa, bañada por el Océano Atlántico, sino también todas las tierras que fuesen descubiertas en los límites de este Océano, incluídas todas las islas con excepción de Las Canarias. Por todo ello, los portugueses trataron de disminuir la importancia de esa Bula frente a la trascendencia del descubrimiento de Colón, precisamente a través de ese Tratado de Tordesillas de 1494, que al tornar tan indecisa la posición de la famosa línea del Meridiano que dividía al Mundo en dos mitades, una para el Rey de España y la otra para el de Portugal, al no saberse a ciencia cierta desde qué punto debían contarse las 350 leguas marítimas, para buscar el Meridiano, dentro de un archipiélago harto numeroso y formado por islas sensiblemente distanciadas entre sí, como el de Cabo Verde, al tomar Portugal todas estas providencias, repetimos, no contó, aparentemente, con que el azar (?) habría de favorecer sus designios. ¿O es que contó con ellos, y el aparente azar de Alvarez Cabral al descubrir las costas del Brasil, era un hecho ya previsto por aquella maravillosa escuela de navegación de Lisboa de los siglos XV y XVI?

Para reconocer ese Brasil que aparentemente la fortuna de Cabral había dado a la Corona portuguesa, mandó el Rey Don Manuel en 1501, una escuadra comandada por Gonzalo Coelho, y en ella al famoso cosmógrafo Américo Vespucio.

No satisfacieron sin embargo las esperanzas y curiosidades reales, las ligeras e imperfectas informaciones, que sobre las tierras al sur del Trópico de Capricornio, expusieran los encargados de esta expedición, como de otra que al mando de Cristovão Jacques, salió del Tajo en 1503. Ya en el trono portugués Dom João III, confía esta vez la empresa de descubrir y conquistar las tierras del sur de la América Meridional, a Martín Alfonso de Souza, hidalgo de elevada nobleza y de tantas y provechosas acciones para el reino. Apenas lanzados los primeros fundamentos de la colonia de São Vicente, actual Santos, continuó su derrota para el sur, explorando los puertos, demarcando y erigiendo a lo largo de toda la costa, en una y otra banda del Río de la Plata, padrones con las famosas quinas lusitanas, que atestasen a las generaciones venideras la pose que tomaba de esas tierras y por ese acto su soberano.

Todos estos actos de posesión, todas estas expediciones de descubrimiento y conquista de los portugueses, explican y justifican el que los exploradores, conquistadores y Adelantados españoles, después de Solís y Gaboto, no intentaran más la pose de los territorios al este o norte de los ríos de la Plata y Uruguay, y aun del Paraná, y no por temor a los indios, como se ha sostenido con bastante ingenuidad. Los regresantes a España de ambas mencionadas expediciones, fueron bastante castigados por orden de su Rey, para temer otra cosa. Castigados, primero, por no perseguir adecuadamente el objetivo fundamental para el cual habían sido enviadas aquellas expediciones, cual era el descubrimiento del estrecho que permitiese la comunicación con el llamado Mar del Sur. Segundo porque al establecerse o desembarcar en tierras litigiosas o reclamadas por Portugal, arrojaban otro nuevo conflicto armado para España, ya harto complicada Su Majestad Católica con tantas

guerras más o menos santas, en aquel siglo, más allá de los Pirineos y a través de casi toda Europa.

Posteriormente a 1580, es decir cuando los españoles ya han afincado y establecido perfectamente sus derechos sobre la margen diestra del Río de la Plata y los costados al oeste de todo el divortium-aquarium platino, desde la primera fundación de Buenos Aires por Mendoza, hasta su posterior [illegible] con la fundación de Asunción, y más tarde con el establecimiento en Santa Fe, otra vez en Buenos Aires y también la fundación de San Juan de Vera de las Siete Corrientes, parecería que todo fuera a cambiar.

Aparentemente en este período se produce una tregua en esa acción conquistadora y afincadora española en la banda oeste y, simultáneamente una paralización en el avance hacia el sur de los portugueses que venían abriéndose en abanico desde la avanzada quotera Sao Vicente y los entonces recientes intentos de afincamiento definitivo en lo que hoy es el Estado de Santa Catalina. Pero, no es que todo cambiara. Simplemente que, a partir de esa fecha, Portugal queda anexado a España por razones de política hereditaria y bajo los reinados de Felipe II, Felipe III y IV, permanecerá unido a la Corona española. Por lo tanto no podía actuar como nación independiente [illegible] los territorios sudamericanos y España, por su parte, se movía tranquilamente dentro de los que consideraba "[illegible]os" propios. Esto sin que, en modo alguno se haya producido fusión, ni a nivel nacional, en las metrópolis, ni, [illegible] a nivel de los imperios ultramarinos. De todos modos este es el momento aprovechado, particularmente por los españoles de Asunción, para comunicarse activamente con las costas de Santa Catalina a través del Guairá (lo que es actualmente el Estado de Paraná en el Brasil) consiguiendo, parcialmente, el corte territorial transversal que dejara de convertir al Río de la Plata en la frontera natural entre los dominios de ambos reinos, tal como lo pretendiera Portugal, y creando, de este modo, una especie de antemural o frontera artificial entre los mismos y mucho más al norte, como habían sido siempre las pretensiones y reivindicaciones de España.

Posteriormente, la única manera válida que encuentran para fijar en forma más o menos definitiva esta frontera selvática, agreste y poblada de indios, a veces mansos, pero muchas más belicosos, y para impedir el avance del paulista bandeirante, que hasta las cercanías de Córdoba habrá de llegar en su afán de riquezas y aventuras, será apoyar decididamente el establecimiento de los pueblos de Misiones por parte de los Jesuitas en ambas márgenes del Uruguay, entre fines del siglo XVI y las primeras décadas del XVII.

En respuesta a las actitudes españolas, Portugal, apenas liberado, después de sesenta años de anexión a España (1640), apenas restañadas sus heridas de esa guerra de liberación, apenas salido del problema de recuperar parte de su territorio ultramarino, en San Salvador de Bahía, de manos de los holandeses, retoma otra vez, y decididamente, esa marcha hacia el sur. Y esta vez no se limita a favorecer el avance en prolapsos más predadores, más de aperturas de rutas, que de pose afectiva, de las bandeiras paulistas, lo hace en actitud conquistadora y colonizadora directa, fundando en 1680, por intermedio del Gobernador de Río de Janeiro Manuel Lobo, frente mismo a Buenos Aires, en la tierra firme de San Gabriel, la llamada Nova Colonia do Santísimo Sacramento.

Las sucesivas caídas que habrá de sufrir la Nova Colonia, en poder de los españoles — que no se resignan a dar por perdidos los territorios de allende

el río, convencidos ahora de su valor económico, pues santafesinos, porteños y otros provincianos ya vaquean libremente allí, en buena parte guiados por la actividad de los misioneros, ganaderos por antonomasia y que tomaron esas tierras baldías como reserva de sus pueblos — todo esto, decimos, hace ver a los portugueses la necesidad imperiosa de defender a la Colonia, recuperada al fin con certeza y cierta garantía de perdurabilidad por el Tratado de Utrecht de 1715, con la fundación de otra población en las mismas costas, con un puerto de mayores probabilidades de arribo y de comercio, tal cual era, naturalmente el llamado de Montevideo.

Esto fue impedido por la acción decidida del Gobernador don Maurício Bruno de Zabala, que procedió a desalojarlos e inmediatamente, a fundar una nueva ciudad y puerto, presidio, que llevaría el nombre de San Felipe de Montevideo, en la península mayor de [illegible] dominada por el cerro que llevaba ese nombre.

Estos hechos sucesivos, indican, definitivamente, a los portugueses la necesidad de enfocar de otro modo más concreto y extenso la colonización del extremo sur de sus dominios, hasta entonces tan diluido en aquel ambiente vacío de las pampas y cuchillas verdes. Así es como, a partir de 1737 y durante más de tres décadas, se inicia y desarrolla la auténtica colonización pacífica del continente sur, o provincia del Río Grande de San Pedro del Sur. Se funden así, más o menos sucesivamente, las poblaciones del presidio de Río Grande, de Viamão, de Porto Alegre, de Triunfo, Santo Antonio da Fronteira, etc., y el establecimiento de chacras y de estancias, en fin, de todo lo necesario a asegurarles una supervivencia sedentaria y efectiva. Y su población estable se hace, principalmente, sobre la base de familias traídas de las Islas Azores.

Familias azorianas que originalmente debieron llegar en número de 4.000 y que, evidentemente, lo hicieron en número mucho menor, pero que, de todos modos, fueron el núcleo fundador fundamental, del punto de vista de la población, del extremo sur del Brasil, desde Laguna hasta el Río Grande.

LAS ISLAS AZORES Y SUS HABITANTES

Pero antes de introducirnos demasiado en el proceso poblador azoriano en Río Grande del Sur, y algunas de sus consecuencias o derivaciones culturales, que es en definitiva lo que más importa a efectos del presente estudio, vamos a decir dos palabras sobre las famosas islas y sus gentes y costumbres, que nos permitirán comprender mucho mejor, creemos, todo lo que venga a continuación.

Las Azores son nueve islas portuguesas perdidas en la inmensidad del Atlántico y marcan los últimos tractos de la tierra firme europea en camino a América. Están a 760 millas de Lisboa y 2.110 de Nueva York, entre los 36 y 39 grados aproximadamente, de latitud norte. El archipiélago está formado por las islas de Santa María, San Miguel, Tercera, Graciosa, San Jorge, Faial, Pico, Flores y Corvo.

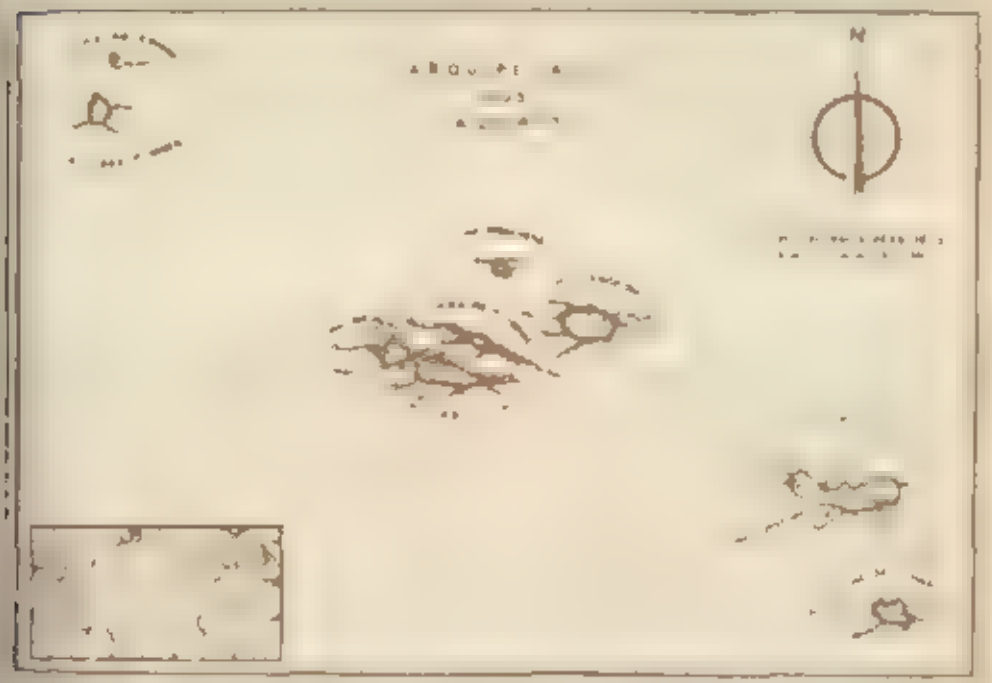
Allí estuvieron ignoradas, o quizás olvidadas en el misterio de las aguas del Atlántico ignoto, hasta que por los años 1427 y de 1431 al 32, fueron descubiertas y comenzadas a poblar por los marineros de las naves del Infante Don Henrique el Navegante. Durante el reinado del Rey don Alfonso V, el

archipiélago conocido estaba integrado por las primeras siete islas, las que fueron pobladas en oleadas con gentes provenientes de Alentejo y Algarve, las provincias más sureñas y, si se nos permite la expresión, más africanas, de Portugal. Algarve fue la última región de Portugal continental anexada a la Corona. Es decir, que, en buena medida fueron pobladas en momentos y las islas centrales con muchas familias de origen flamenco que dejaron fuertes vestigios en su asimilación al elemento portugués básico. Las dos últimas islas, Flores y Corvo, sólo fueron reconocidas y colonizadas por el año 1452.

Trataremos ahora de dar una idea sintética de lo que han sido y son las islas.

Santa María, la isla "nueva" como la llama Gaspar Frutuoso, la primera en encender la esperanza de los intrépidos nautas que se internaron en el mar de las Azores, merece entonces como la decana, especial consideración de portugueses isleños y continentinos. La existencia de tierra calcarea, que no existe en las otras islas, hace que la producción local de tejas y cerámicas atienda las necesidades del resto del archipiélago. San Miguel, por su extensión territorial, por el número de sus habitantes, por la importancia de su ciudad capital, Ponta Delgada, tiene merecido el nombre de "isla madre". Sobresale sin lugar a dudas entre las demas islas.

La isla Tercera, por su capital, An



[illegible] Jorge, Pico y Fa[illegible] Graciosa, Terceira, [illegible] Miguel, [illegible] Santa Maria, Flores y Corvo.

gra, que fue antigua capital del archipiélago, pasa por aristocrática y también por religiosa por ser sede de la autoridad eclesiástica. Es vistosa, de amplia bahía de aguas tranquilas. Las torres de su hermosa catedral atraen las miradas de quien llega a ella desde la costa. Posee industria tabacalera y de curtiembre y lechería, derivadas de la ganadería, una de las explotaciones tradicionales en las islas.

Verde y lozana, realmente Graciosa ha de haberse mostrado a los primeros navegantes que la calificaron, calificativo original que hoy ostenta como nombre, llena de orgullo. Esta isla, montañosa también como casi todas sus hermanas, es muy fértil y produce cereales en abundancia lo que le ha valido el nombre de granero del archipiélago.

San Jorge es la que posee los más extensos campos de pastura, los mejores también, produce mucho ganado y por estos motivos la industria lechera ha tomado allí gran desarrollo, exportando unos quesos famosos.

A Pico la distingue, sobre todo, la montaña, de extraña forma y notable altura, que le dio nombre, resto de un antiguo volcán y le da fama su vino.

Faial queda frente a Pico y separada de aquella por un canal. Horta, su capital, vive en buena medida de su puerto artificial, excelente y muy protegido, donde van numerosos navíos a repararse o reabastecerse.

Dicen que a la Isla de Flores la bautizaron sus descubridores por las muchas flores que ostentaba entonces y hay un autor que dice, en feliz juego de palabras, que debería llamarse "la flor de las islas". Los florentinos, que así se llaman sus pobladores, eran ganados y, como casi todos los otros isleños, se dedican a la industria lechera. Corvo o Cuervo, termina de oriente a occidente esta "hermosa hilera de perlas, con que el viejo Portugal ennobleció su suelo". A sus habitantes se les da el gracioso nombre de "corvinos", sin que nada tenga que ver en él, su dedicación a la pesca de alta mar, (ballena, atún, etc.), dedicación común a casi todos los isleños y que les ha dado fama y renombre, cobrándosela en vidas de tantos que salieron en busca de la fortuna para nunca más volver, tragados por la inmensa y amarga fauce del océano. También es esta isla productora de ganados y sus mujeres realizan muy hermosos trabajos de tejeduría de lanas, mantas, cobertores, etc., que se exportan y gozan de merecida fama.

Son bellas las islas, son dulces. Tienen en su paisaje una mezcla de lagos argentinos con campiña escocesa, volcanes, cielo magnífico; mar de un azul solo comparable al Mediterráneo, y flores que esmaltan el suave paisaje. Nada es estridente. Todo es calmo, tierno, apacible. La naturaleza no tiene aristas prominentes, ni colores deslumbrantes. Solo superficies tersas, pero no aburridas, medio tonos y matices, dulces, pero no tristes ni siquiera melancólicos.

Sobre el isleño y sus costumbres, escribió, por la segunda década de este siglo, el P. Manuel Azevedo da Cunha: "Durante el transcurso de la colonización y población de las tierras, las únicas diversiones que se exhibían para entretenimiento del pueblo, eran de pura tradición, traídas del reino por los primeros colonos. Constituían su repertorio danzas moriscas, con su rey negro al frente, desfile de caballería, entremeses al aire libre, loas o bailes subordinados a motivos religiosos, los cuales tomaron después, versión satírica, pues servían de comentario humorístico a cualquier acontecimiento irrisorio. Eran comunes, continúan y continuarán indefinidamente los bailes y los cantos populares en versos heptasílabos, con coplas muchas veces improvisadas de momento y acompañadas

s empre con la guitarra de alambre el instrumento mas vulgar de las islas Esta guitarra de alambre, de sonido mular al timple o tiple español de. glo XVIII, es tambien una guitarra de ordenes dobles, de cuerdas metalicas, de cinco o seis órdenes, aunque de tamaño algo mayor que aquéllos, cas. gual al de la gu tarra española actual comun.

El azoriano es un tipo fuerte, pero no demasiado rústico, mejor proporcionado, en general, que el portugués continental del campo, tez blanca, aunque no falten los morunos, muchos rubios Su habla tiene mucho de aquel flamenco original. En la "u" en la pronunciación mas seca y viril y en lo cerrado de la misma. Esta prosodia, creemos que justifica, perfectamente, la transformacion que sufrio, en el area riograndense y rioplatense, el nombre de [illegible] en [illegible] y en marrita

Regresemos ahora a los pobladores azorianos en Río Grande del Sur, desde antes de mediados del siglo XVIII no s.n senalar primero que, aquellos primeros pobladores enviados por Portugal a las islas antes de mediados del XV[illegible] se reprodujeron de tal modo que [illegible] por lo saludable de [illegible] ma, aumentando la poblacion de una manera tal que, a fines del siglo XVII las islas estaban superpobladas y los [illegible] habitantes insistian cerca del monarca portugués para que éste aliviase la situación de plétora en que [illegible] entraban. Por eso fueron enviadas [illegible] familias azorianas en el XVII, a poblar la isla de Santa Catalina, y el buen re[illegible] tado que esto dio, resolvió a las au[illegible] dades a traerlos, contratando con [illegible] ano Velho Oldenberg, para poblar Río Grande del Sur, aquella última [illegible] tera que a Portugal preocupaba [illegible] como a España. Así nacieron, po[illegible] con azorianos. Mostarda, Estre[illegible] Osorio, Porto Alegre, Santo Ama[illegible] Viamão, Taquari, Rio Pardo, Grava[illegible] Triunfo, São João da Cachoeira y [illegible] aumentó la poblacion del Presidio de Río Grande. Los pobladores a me[illegible] que los puestos militares se afir[illegible] van irradiando en otros sentidos en 1731 Erruc lhada en 1789 P rn[illegible] y ya en la frontera misma les asusta, agauchados, como ya están, la guardia del Cerrito, de 1801, la poblacion fronteriza, hoy Yaguaron, lindante con la uruguaya Río Branco, fue fundada con madeirenses y algunos azorianos, lo mismo Santa Victoria do Palmar, cerca del Chuy El elemento blanco predominante en Río Grande (nos referimos a todo el actual Estado de ese nombre) estuvo constituido por azorianos, mayoritariamente, y algunos madeirenses. Elementos de estas procedencias también predominaron, junto a minhotos y trasmontanos, entre los pobladores de la tercera Colonia del Sacramento, entre 1715 y 1760

Queda por establecer aún, que muchos azorianos, con las dificultades tremendas de los primeros tiempos, en las tierras incultas de Río Grande, se desplazaron hacia el sur y el oeste, hacia el territorio del Uruguay y de Entre Ríos y el extremo sur de Corrientes

Debemos agregar que existe en el Uruguay una población formada casi exclusivamente por azorianos internados por el Virrey Cevallos, traídos del presidio de Río Grande, y que, hasta hoy, conserva muchas de sus características que confirman sus orígenes culturales y humanos: los Tejera (Teixeira), los Fajardo, los P.res, etc., son

Mapa histórico y contemporáneo, con el lugar [illegible] asentamiento de los primeros azorianos y el [illegible] en el litoral rioplatense. Río Grande [illegible] Entre Ríos [illegible]

topónimos familiares que vienen de aquellos tiempos.

Preciosas imágenes de la población azoriana de San Carlos, que este es el *nombre de la localidad fundada por* Cevallos en homenaje al monarca español, nos da su historiadora por antonomasia, la Dra. Florencia Fajardo Terán.

Dice la Dra. Fajardo: "Riesgosa pero notable experiencia político sociológica, a la postre ella resultó, su éxito lo debemos atribuir a la calidad excepcional del elemento humano con el cual se hizo la experiencia, imponderable desde muchos puntos de vista. Así importante desde el numérico, valioso por su calidad intrínseca, homogéneo étnicamente y provisto de bienes desde el punto de vista material".

"*Todo ese cúmulo de circunstancias* hacían del elemento azoriano o isleño una fuerza pobladora de primera agua". Y termina la Dra. Fajardo su pensamiento: "¿Qué valor tuvo ese grupo isleño en la proyección histórica de nuestra Villa? Indudablemente significa algo más que su grupo inicial. Constituye su médula, su esencia, el orientador de su proceso. Pueblo de labradores, fórmula feliz de hombre y voluntad. *La posesión de la tierra es ma-*

tema vital en su vivir, su pujanza expansiva será desde luego incontenible. sus hombres no podrán ser concentrados en la parábola territorial de sus límites desbordándose en tesonero e inquebrantable propósito hacia lejanos pagos. La colonización de la región queda, fuera de toda duda, en sus manos. Hermosa, empero sacrificada misión por las difíciles circunstancias de la hora." Y así, fue nomás. Los isleños se desparramaron por Rocha, por Maldonado, por Minas, y, lo más notable que descendientes de ellos, fueron con canarios, a poblar la nueva Villa del Durazno en 1828. Corazón geográfico de la República Oriental, la misiada del Presidente Gral. don Frutos Rivera. Veremos luego las consecuencias de todo este movimiento de los azorianos cuando corresponda.

Para finalizar esta parte digamos que el desarrollo e importancia de la población azoriana de Río Grande fue tal y sus relaciones con las Islas eran tan estrechas y constantes, que cada isla tenía el derecho de mandar un cierto número de navíos suyos en las armadas. Después que la población se estabilizó y la situación económica de la región se hizo sólida, comenzaron a ser una regla común los repatriamientos.

Y ahora sí, después de este preludio histórico que quizás parezca desmesurado, vamos a entrar de lleno en nuestro tema y veremos entonces que el preámbulo era imprescindible para hacerlo inteligible. A lo nuestro pues.

EL BAILE Y CANTO DE LA CHAMARRITA"

Ocurre que en las Azores, así como en la Isla de Madeira (Archipiélago de Zarco) existe una forma tradicional, de la mayor importancia, de baile colectivo, de pares sueltos y tomados, cantado en cuartetas heptasilábicas, muchas veces en desafío (equivalente a nuestras "relaciones"), llamada "chamarrita". Tan importante es que, aún hoy, es el baile tradicional por antonomasia y que, para un azoriano, chamarrita y baile son sinónimos. Y además todos los bailes populares azorianos con excepción de aquellos de más clara influencia peninsular, como O Pezinho y algún otro, todos los demás, decimos, a despecho de sus nombres diferenciales Caracol, Mangericão, Charamba, etc., no son sino variantes muy leves, musicales y coreográficas, de la chamarrita. Ha dicho una escritora de São Miguel, la Dra. Ligya María da Camara Almeida Mattos: "Las danzas de São Miguel no tienen la riqueza de movimiento, la variedad y la necesidad de actitudes y la exhuberancia de colorido de las de otras tierras de Portugal. Ni en sus intérpretes se revela la explosiva alegría de la mayoría de los intérpretes continentales, pero exactamente por eso su registro interesa sobremanera, pues, por la sobriedad de sus movimientos y lentitud de la mayoría de sus ritmos son como la confirmación de lo que acerca de São Miguel, escribiera Antero de Quental en una carta dirigida a Oliveira Martins, el 28 de junio de 1874. "La Isla Holandesa, ya que en gran parte lo es, colonizada por flamencos, el menos portugués de los rincones por donde se haya extendido la lengua de Camões". Otro autor afirmó: "No hay en todo el archipiélago población más fuerte y viril, menos sensible al lamentarse del portugués, más lejana al marasmo y al sopor legendario del clima azoriano, que la población micaelense".

Nosotros entretanto recordamos que hemos dicho en nuestro reciente libro "Orígenes de los Bailes Tradicionales en el Uruguay" a propósito de los orígenes de los llamados bailes de cuatro o canciones de bailar en hileras, de pares enfrentados, con cadenas, farándu

CRISTALES

asegurándolos, mediante [illegible]
una suma insignificante en el

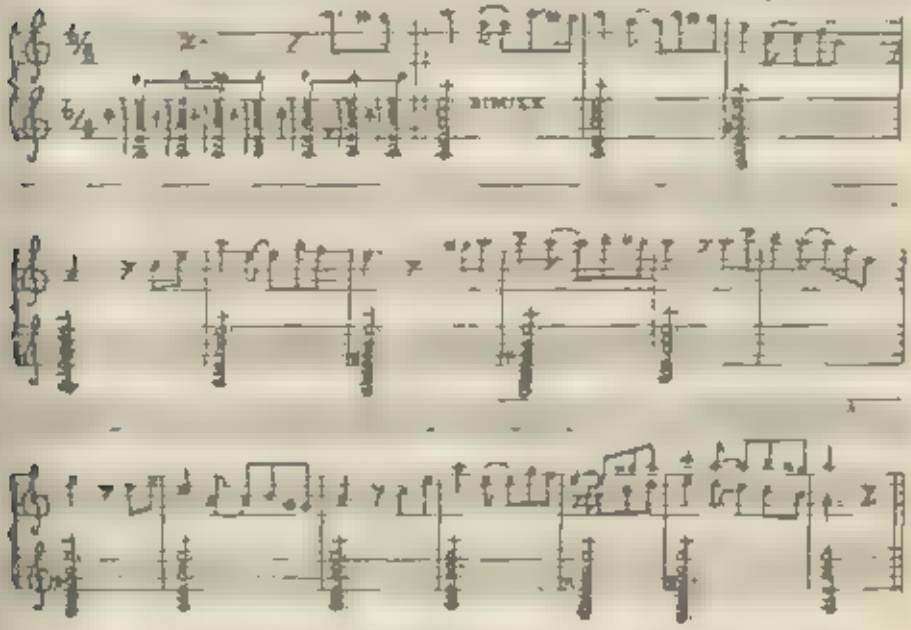
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

las, etc., a cuya generación corrográfica y presumiblemente a cuya genealogía pertenece la chamarrita, que le sobraban a la España del siglo XVIII antecedentes moriscos y hasta flamencos y alto-alemanes, que justificaron el renacer impetuoso de estos bailes a cuatro en rondas e hileras en ese siglo XVIII. Qué no decir de las Azores de las que ya conocemos los orígenes. Sea como sea, el hecho es que esta forma de baile colectivo en pares, local, llamado chamarrita, que además de todo lo dicho se caracterizó por personificar la chamarrita una mujer de vida poco recomendable, forma de baile que corresponde exactamente a las apetencias del occidente europeo de esa época branles, rondas, country-dances, seguidillas a ocho, etc., se apoderó desde los albores del siglo XVIII de las preferencias de los isleños, también de Madeira, y mantuvo casi inalterable, esa preferencia, hasta hoy día.

Es poco lo que sabemos de aquellas chamarritas del siglo XVIII. Mucho más de las de hoy. Las sabemos cantadas y bailadas. Las vimos bailar en sus lugares de origen. Ya dijimos que es un baile, que no danza, colectivo, amatorio, de parejas sueltas y/o tomadas (alternativamente), folklórico en Azores, las parejas interdependientes entre sí, su aire no demasiado vivo, su paso resueltamente valseado, paseado le dicen en la isla. Tienen dos temas melódicos A-B que se repiten. El segundo a veces tiene algún dibujo que le da mayor color a la melodía. El canto cabalga sobre la música. No le sigue sílaba o nota. Comienzan y terminan juntos, nada o casi nada más, como nuestros antiguos pericones y cielitos por seguidillas. El canto se refiere a la chamarrita en sí, coplas picarescas sobre esta mujer de vida bastante liviana, o son cuartetas de desafío entre los bailarines de sexos opuestos. También a veces picarescas. Daremos ejemplos de ambas.

ISLAS AZORES

Chamarrita de cima - Recog. Julio Andrade a M. Vargas (Faial) Arreglo L. Alba



Melodía de Chamarrita de Azores recopilada por Julio Andrade

Ejemplos de coplas con la chamarrita personificada

A senhora chamarrita
É uma santa mulher,
Dá os nossos ao marido
come carne com quem quer

Chamarrita foi ao Pico
e caiu num barrico,
o barrico tropeçou,
Chamarrita lá ficou.

Volta a minha chamarrita
a minha chamarritinha
se não tens a cama feita
vem cá deitar-te na minha.

A senhora chamarrita
é uma santa mulher
de manhã vai de casa,
entra a noite quando quer

Volta a minha chamarrita
Para o lado do meu peito
Não cabe um amor tão grande
Num palácio tão estreito.

Ejemplos de coplas de desafío entre mujeres y hombres

El:
Quando [illegible]
[illegible] de [illegible]
para ver se tu voltavas
aos meus braços outra vez.

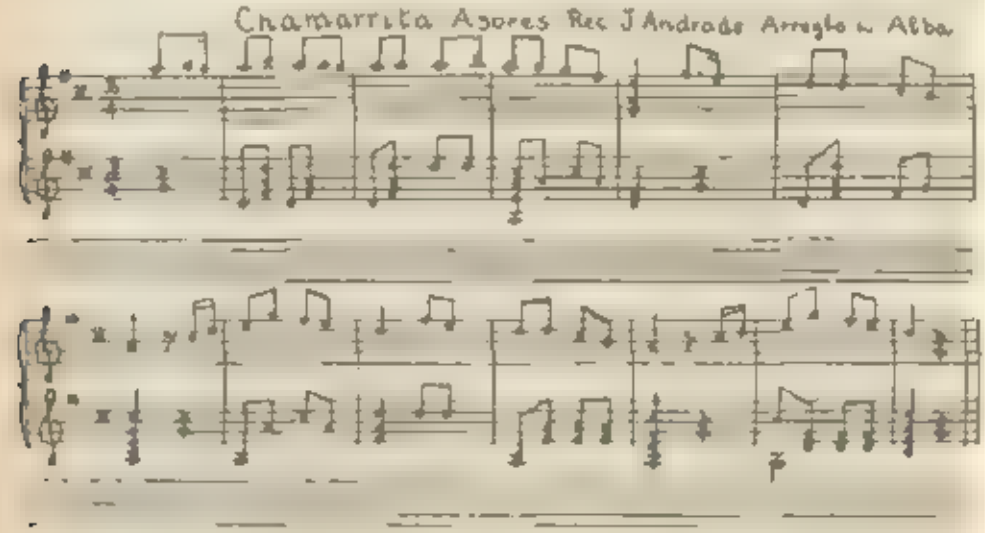
Ella.
Não me importa que tu estejas
Contra mim peito acenando
Estas tuas carrancuinhas
É que me estão recriando.

El
Eu bem sei que amas a outro
E que a mim sempre me negas
Se eu tiver e tu tiveres
É de ver a quem te entregas.

Ella:
Eu já dei o meu pai
Para que ele saiba bem
Eu de casar a meu gosto
Não ao gosto de ninguém

A veces toma la forma de un verdadero diálogado, como por ejemplo:

Ella empieza:
Belos dias, belas noites
belos momentos tenhais,
Vamos a falar saúde
Eu estou bem, vos cómo estais?



Otra Chamarrita de Azores, recopilación de Julio Andrade

El responde:

Sou soldado artilheiro
Tenho de bala rendição
Eu também sou muito bem
Dos fios muito agradecido

La personificación femenina de la "chamarrita", a que antes nos referimos, no es un hecho aislado, ni mucho menos, y más aun por tratarse de una mujer de vida, si no airada, por lo menos bastante movida. Desde los tiempos de la Zarabanda y la Chacona (fines del siglo XVI y comienzos del XVII), se aplicaron nombres, presumiblemente provenientes de damiseras vinculadas al teatro popular y la vida alegre, a bailes populares. Un ejemplo harto terminante, es el de la Caramba, ya en el siglo XVIII, sobrenombre que recibiera la célebre, en Madrid y en toda España, tonadillera María Antonia Vallejo Fernández, la no menos célebre Tirana y aun podríamos agregar aquellos nombres, no femeninos, pero no menos picarescos y de tonadillesco origen como el Cuando, el Gato, y algún otro, de extensa difusión española e hispanoamericana.

Es que ya no pueden caber dudas sobre el papel protagónico que en la difusión de formas populares (a veces hipertrofiadas y lógicamente aderezadas de baile y de canto, jugó el teatro, de pueblo también, el de la legua, de entremeses, jácaras y loas, en el diecisiete y el llamado "género chico", de tonadilla y de "pasillos" (castañuelas) en el XVIII y aun en el XIX.

Que las coplas referentes a una señora de vida agitada, en la chamarrita, son de origen teatral y probablemente tonadillesco, lo prueba, como innumeros otros casos y ejemplos de canciones y bailes que hemos podido estudiar en el Portugal continental, el siguiente texto poético. Versos casi idénticos a los portugueses que antes señalamos y que pertenecen al Son de la Petenera más tonadillesco español el nombre antipático que con forma musical de

Isla de San Miguel. Ponta Delgada.

"ch lena", o "son" de tres partes, característico de la costa del Pacífico hispanoamericano, encontramos en Tixcla, Estado de Guerrero, México, que dicen:

Dicen que la Petenera (bis)
Es una mujer bonita (bis)
Que se va a lavar de tarde (bis)
Y vuelve a la mañanita (bis)

Dicen que la Petenera (bis)
Es una santa mujer (bis)
que se va a lavar de tarde (bis)
y vuelve al amanecer (bis)

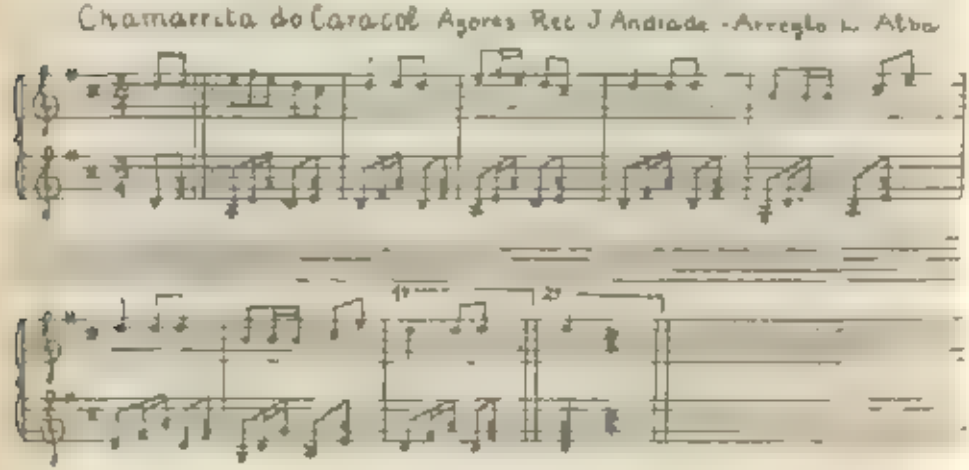
Estamos realizando un estudio en mayor profundidad sobre este tema, de la influencia del teatro popular español en la difusión de los bailes del pueblo, y por eso, por el momento nos limitamos a consignar el hecho a la espera de la finalización de ese trabajo, que nos permita presentar mayores y abundantes pruebas de este aserto.

Vamos a dar ahora algunos datos sobre la forma coreográfica de la chamarrita actual de Azores.

Salen tomados del brazo, una pareja atrás de la otra, la mujer a la izquierda del varón. Forman así una rueda cuyo movimiento es el contrario al de las agujas del reloj. Ellas van por dentro, ellos por fuera. De esta forma se desarrolla, básicamente, todo el baile. A veces se sueltan, cambian parejas, dan vueltas o giros por dentro, baten palmas, hacen cadenas, etc. Nunca cierran la rueda. Con la mano libre ellas se toman la pollera y ellos hacen castañetear los dedos. Excepto cuando van uno atrás del otro, sueltos, pues entonces ambos van haciendo castañetas con ambas manos. (Ver grabado.)

En algunos otros bailes de la familia de la chamarrita, se enfrentan las parejas formando dos hileras. Hombres a un lado, mujeres al otro. Hacen avances, cambio de lugares, saludos y rueda grande. Por ejemplo en el Caracol.

En términos generales, hasta las coplas en desafío, todo nos recuerda mucho lo que sabemos de nuestros antiguos pericones y ciclitos. Casi nos inclinabamos a pensar que el valseado que acompaña o sigue al lerdón seis por ocho de sus compases, podría ser de adopción más tardía al siglo XVIII tal vez de entrado el XIX, con la masiva difusión del vals y de las cuadrillas. Si no fuera que este paso (paseado dijimos que le llaman los isleños), es el famoso "paso del peregrino" mencionado por Curt Sachs, y continúa aún vigente en formas de danza tan arcai-



Chamarrita do Caracol. Recopilada por Julio Andrade

cas como la Danza Prima en Asturias, *de origen procesional como lo fuera la* antigua Morisca, etc.

Agreguemos que en la Isla de Madeira, además de esas ya mencionadas coplas de personificación de la chamarrita, hay una enormemente popular y no menos alusiva:

Chamarrita, chama, chama
Jo dormi na tua cama
Já tua boca beijei
Já gosei os teus cordões
E outras coisas que eu ca sei.

Si afirmamos antes que muy poco es *lo que sabemos de aquella chamarrita* de Azores en el siglo XVIII, debemos confesar, a fuer de sinceros, que no mucho más es lo que, en buena ciencia y conciencia, sabemos y se sabe en general de la "chimarrita" en Río Grande del Sur. Es que los estudios sobre bailes populares, en esta región del Brasil, están reducidos, casi, sólo a lo que han hecho en la materia Paixão Cortes y Barbosa Lessa, entusiastas tradicionalistas, diletantes (casi todos lo somos en buena medida en Antropología Cul-

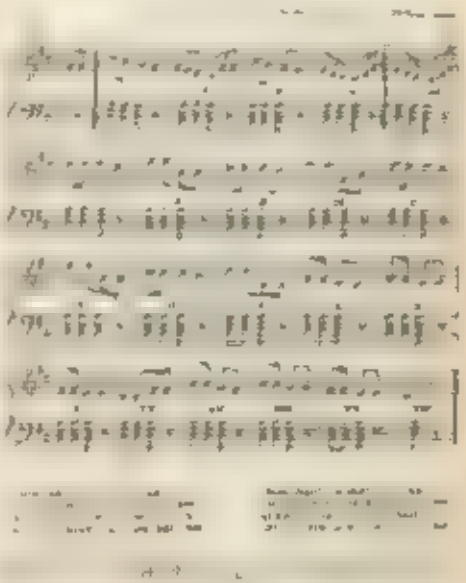
[illegible]

Paixão Cortes, que nos ha afirmado que no fue hacer ciencia pura su propósito. Con todo, casi únicamente a su [illegible] debemos remitirnos, pues hasta [illegible] exhumaciones tanto coreográficas [illegible] musicales que hemos visto y oído en el propio Río Grande, a cargo de [illegible]

[illegible] No obstante haremos de agregar luego, unas notas al respecto realizadas por Augusto Meyer, en su "Guia do Folklore Gaucho". Siendo Meyer un [illegible]gador harto prudente y de prolija [illegible]veriedad en sus afirmaciones, aunque a veces su información resulte [illegible]taria o tomada de una fuente [illegible]. De todas maneras es otro tra[illegible] meritorio y que mucho nos ayudó [illegible] efectos. Aclaramos que la chamarrita cuya versión musical da Meyer es *la misma que* dan Paixão y Barbosa, por lo cual ésta resulta evidentemente tradicional.

Dicen Paixão Cortes y Barbosa Lessa en su Manual de Danças gaúchas: "Cuando los colonos azorianos en la segunda mitad del siglo XVIII, trajeron a Río Grande del Sur la chamarrita, esta danza era por entonces popular en el Archipiélago de los Azores y en la Isla de Madeira. Desde su llegada a Río Grande del Sur, la chamarrita se fue amoldando a las distintas generaciones coreográficas y llegó, aun, a adoptar, a principios de nuestro siglo, la forma de danza (sic) de pares enlazados, *como una mezcla de vals y chotis* (sic). De Río Grande del Sur y

CHIMARRITA



Santa Catalina, la danza (sic), pasó a Paraná, el Estado de São Paulo, así como a las Provincias argentinas de Corrientes y Entre Ríos, donde aún hoy, son populares las variantes chamarrita y "chamamé" (sic). La corruptela "Chimarrita", fue la denominación más usual de esa danza (sic) entre los camperos de Río Grande del Sur"

"Coreografía. — En su forma tradicional, la chimarrita es danza de pares en hileras opuestas, las hileras se cruzan, se apartan en direcciones contrarias y vuelven a encontrarse, recordando las evoluciones de ciertas danzas típicamente portuguesas (sic)"

Augusto Meyer, dice, simplemente, canto y danza del fandango. Luego se pierde en una serie de largas disquisiciones sobre si se dijo siempre chamarrita o chimarrita y el posible origen de este nombre, disquisiciones filológicas a las que es tan aficionado.

Con respecto a las coplas tradicionales, de distintas fuentes hemos podido obtener las siguientes, como bien tra-

A moda da chimarrita
Veio de cima da Serra,
Pulando de galho em galho,
Foi parar em outra terra

Chimarrita mulher velha,
Quem te trouxe lá do Rio?
Foi um velho marinheiro
Na proa de seu navio.

Chimarrita morreu ontem
Ontem mesmo se enterrou
Quem falar da chimarrita
Leva o bem que eu levou

Chimarrita, chimarrita,
Chimarrita do outro lado,
por causa da chimarrita
puseram arroios a nado

Chimarrita e chimarrita,
Chimarrita do sertão
Foi casar a sua filha
Deu de dote um potrinho

Chimarrita diz que tem
Um cavalinho alazão
E mentira da chimarrita
Anda de trina na mão

Chimarrita, chimarrita,
chimarrita meu amor
por causa da chimarrita,
padece que causa dor

De todas estas coplas se desprende en su mayoría, que se ha conservado la personificación femenina de la chimarrita y algunas apuntan hacia aquella casquivana.

Por tratarse de un baile popular histórico, es decir, no vigente, las dificultades y las conjeturas se hacen mayores y más difícil de recomponer lo que en realidad pudo ser. Entretanto, lo que parece evidente, es que la coreografía de la chimarrita en Río Grande del Sur, varió, en buena medida por motivaciones de espacio-tiempo y nuevas apetencias culturales propias del siglo XIX, y particularmente por influencia de los bailes enlazados, vals polca, mazurca, chotis. A nuestro juicio, la segunda de las nombradas, la polca, y no una polca cualquiera, sino particularmente la alemana, influyó decididamente en este cambio, así como en el cambio de su tiempo musical, en el cual influyen, además, las formas populares características de los medios folk afroamericanos, con sus síncopas y ligaduras, y su aire quebrullón.

LA SIMARRITA EN EL URUGUAY

Veamos ahora el panorama en el Uruguay.

Tanto el extinto Lauro Ayestaran como quien escribe han podido concluir de sus numerosas encuestas de campo en el interior uruguayo, que en diversas localidades y con mayor frecuencia en los departamentos fronterizos, con el Brasil: Cerro Largo, Treinta

y Tres Rivera, y en Tacuarembó y Durazno, muchos guitarreros y cordeonistas viejos, recuerdan una forma musical muy parecida a la polca criolla, amilongada, con dos temas que se repiten, A-B, en compás de 2/4, existiendo, a veces, en el B un dibujo o variante característica, que le brinda mayor color e interés. Que se cantaba en cuartetas o coplas octosílabicas. Muchas veces estas coplas son en el característico lenguaje de base portuguesa o interpolaciones fonéticas e idiomáticas españolas que define buena parte del país cultural noroeste del Uruguay, llamada chimarrita, o "simarrita" en la variante de nuestros paisanos.

He aquí dos coplas de éstas, recogidas por Lauro Ayestarán, tomadas a Lucas Bonchiazzo de 85 años en el año 1948

De aquí a aquele cerro
bis
Me disse que tica perto
Dagme o compadre Inocencio
Meu compadre Filiberto.

A mi me chaman de feia,
bis
de meria atreguenhada,
que seria se voce ver
a meria de minha cunhada

O esta otra recogida por el autor en 1965, en Tacuarembó

Chimarrita mulher feia,
mulher de mi condição
ela quando ou a seia
bate co a bunda no chão

Recientemente, en febrero de 1969, realizamos un viaje a Aguá, allí la Sra. Felipa Antonia Escobal de Gómez de 69 años, nos cantó, sin acompañamiento las tres siguientes coplas de "Simarrita" (no estaría completa según sus propias manifestaciones y se evidencia que le falta una copla), con la melodía melódica que incluimos (casi idéntica a la más popular en Entre Ríos)

Simarrita, Simarrita, já, já
Simarrita de mi amor.
Cuando de la Simarrita, já, já!
He sido mi perdictor

Mariquita dame un beso, já, já!
Que tu madre me mandó,
mi madre mandó en la de ella, já, já!
En la mía mando yo

Merica estaba enferma, já, já!
y la madre la fue a ver,
Como la encontró tan mal, já, já!
La dio contra la pared

La primera copla la encontramos casi igual en Entre Ríos, según veremos más adelante. La segunda y la tercera son antiguas coplas hispánicas, que se reiteran en toda el área americo-hispana. Incluso la segunda parece aplicada, aplicable o perteneciente al baile "La Mariquita" (así la conocemos cuando menos)

Esta "Simarrita" según nos dijeron la informante y su hermano Rufino Escobal, era del repertorio de un guitarrista del lugar, ya fallecido, de mucha notoriedad, llamado Antonio Bustamante, quien, por su parte había aprendido lo más de ese repertorio de un tío suyo, famoso guitarrista y cantor del siglo pasado, llamado Teodoro Manuel Bustamante, de quien poseemos hermosa fotografía.

Posteriormente, en octubre de 1969, con motivo de pronunciar una conferencia sobre el tema en Villaguay (Entre Ríos), durante el 3er. Encuentro Entreriano de Folklore, cuyo Jurado presidimos, un amable asistente compatriota, el joven Julián Cachaenot nos informó de la siguiente copla que cantaban Severino Pires y Ramón Ríos, en Paso del Parque (Queguay Chico) entre Salto y Paysandú, hace unos años

Ay encuentre una chamarrita
La en serra de Hage,
Montaba un zorrillo gaucho.
Compeiba un hoy yaguane

Todos los informantes coinciden en que se bailaba enlazado y como polca. Claro que esto "como polca", resulta algo vago, para quien sepa como bailaban los paisanos viejos. Era un trotecito lerdon en que el hombre reculaba siempre, casi sin levantar los pies del suelo, en línea recta, prácticamente de un lado a otro de la sala de baile, los ojos fijos en nada. Bien lo dijo un cronista de época, "un trotecito como de zorrillo que va para su cueva" (Ayestarán.)

Un observador sagaz, a principios de este siglo, el Dr. Roberto Bouton, médico en campaña en la zona fronteriza del departamento de Treinta y Tres, consigna en sus apuntes: "Chimarrita o cimarrita. Era una polca y se bailaba como tal, pero ligero. Cuando era lo que llamaban con sobrecincha, casi al terminar la pieza uno gritaba. ¡Una sobrecincha!, entonces una pareja cualquiera, por lo general la más descuidada por la conversación, la cortaban y quedaba en medio de una rueda que se formaba con todas las parejas que estaban bailando, agarrados de las manos".

Paraba la música a la voz de alto y el mozo tenía que decir un verso, una relación a la compañera. Una vez dicho el verso seguía la música, la pareja encerrada bailaba, mientras que los que hacían la rueda caminaban alrededor, sin soltarse de las manos y al compás de la música. Unos segundos después se mandaba otro alto, entonces la moza contestaba o decía su relación, para enseguida salir de la rueda, seguir la danza y hacer entrar otra pareja al centro y así hasta terminar todas las parejas".

LA CHAMARRITA EN ENTRE RIOS

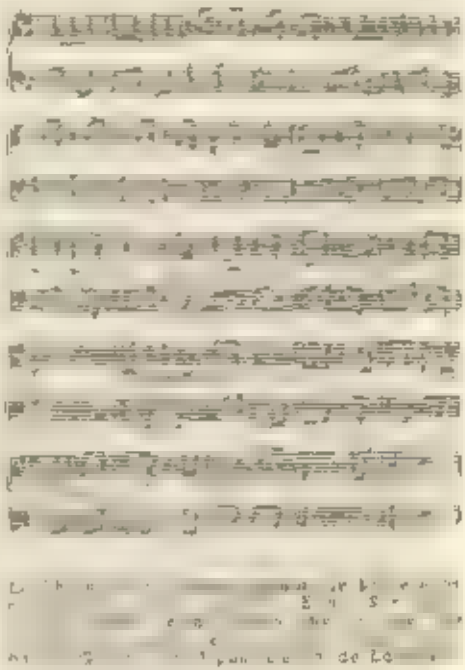
Veamos ahora lo que pasa en Entre Ríos y Corrientes.

El maestro Carlos Vega, recogió varias chamarritas en Entre Ríos, que se encuentran en el Archivo del Instituto de Musicología de Buenos Aires, que hoy dirige el distinguido antropólogo Prof. Bruno Jacovella.

Son bien características, ritmo 2/4, tema A B, canto en coplas octosílabicas, en una la cuarteta es ininteligible y en la otra dice:

La chamarrita me dijo
que la llevara p'al bajo
le dije a la chamarrita
que la lleve quien la trajo.

La copla en sí es bien tradicional, lo que importa es que mantiene la personificación femenina de la chamarrita y su carácter de mujer poco recomendable.



ble (pero muy recomendada). Vegu siempre nos afirmó no haber recogido

[illegible]

Por su parte el [illegible] López Flores que [illegible] en el Sacro en el [illegible] y [illegible] en [illegible] de [illegible] de una encuesta [illegible] en [illegible] de Chorrillos.

Las [illegible] fueron [illegible] por los siguientes

Pregunta N° 2 ¿Qué es lo que más ha [illegible] en su vida?

Pregunta N° 4 ¿Cómo [illegible] de un arpa [illegible] a la amarra o la amarrea?

[illegible] de 82 años de edad de [illegible] A la pregunta 2 [illegible] vaso [illegible] y Santa [illegible] A la N° 4 S.

[illegible] Ramos de 83 años de San Lorenzo [illegible] 2 [illegible] vaso [illegible] A la 4 N.

Angel [illegible] de 74 años de [illegible] Vasquez [illegible] N° 2 [illegible] A la 4 S.

[illegible] Ramírez de 82 años de [illegible] a la 2 [illegible] A la 4 No.

[illegible] Martínez de 79 años de Mo[illegible] a la 2 [illegible] a la 4 S.

Bonifacio Fuente 40 años de San Car[illegible] a la 2 vaso [illegible] y [illegible] a la 4 S.

Mario M. Fernandez de 57 años de Mo[illegible] M. Martínez a la 2 [illegible] y [illegible] a la 4 No.

Felipe Horacio Galarza de 85 años de [illegible] de Vaquez [illegible] a la 2 [illegible] a la 4 S.

[illegible] Galarza de 46 años de Pueblo Libre a la 2 [illegible] a la 4 No.

[illegible] a la 2 [illegible] a la 4 No.

[illegible] de Felipe [illegible] a la 2 vaso [illegible] a la 4 S.

A [illegible] de 48 años de A[illegible] a la segunda pregunta vaso y [illegible] a la 4 S.

[illegible] A[illegible] 54 [illegible] Muchos [illegible] a la segunda pregunta [illegible] a la 4 No.

A[illegible] de 73 años de Cercado [illegible] a la 2 [illegible] a la 4 No.

[illegible] de 60 años de Santa Ana a la número 2 [illegible] a la número 4 S.

Sra. María de Segovia de Gonzalez de 54 años de Cercado [illegible] a la 2 [illegible] a la 4 S.

[illegible] de 70 años de Gerónima Paz a la 2 Federica [illegible] a la 4 No respondió.

Agregan [illegible] Lopez Flores [illegible] sólo se [illegible] en [illegible] a la pregunta [illegible] Segovia [illegible] de la encuesta y [illegible] y [illegible] han es[illegible] por [illegible] por [illegible] parejas [illegible]

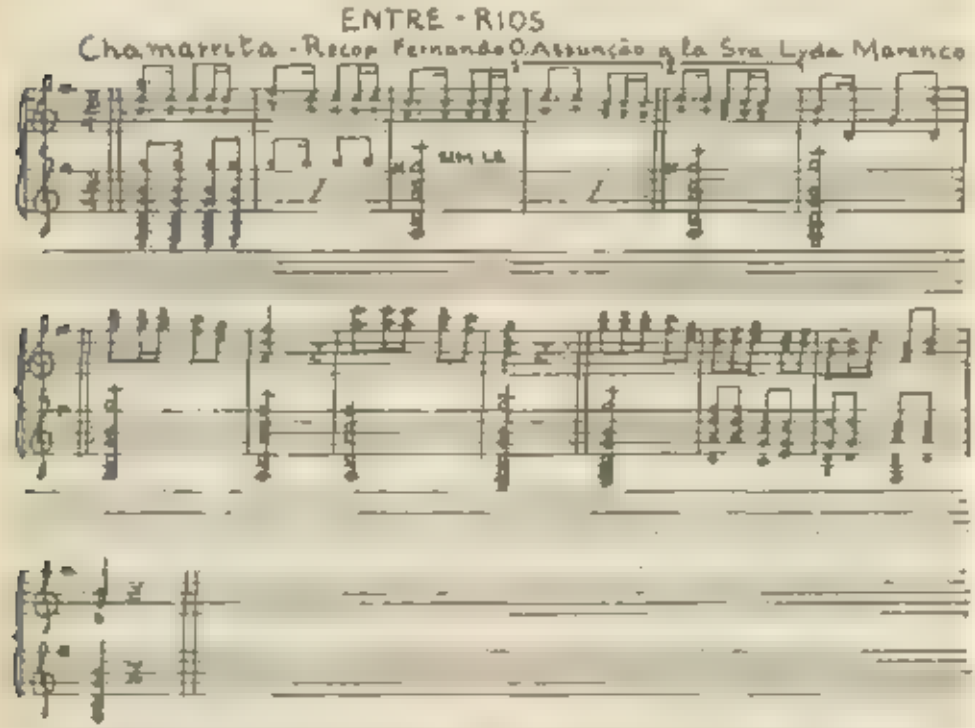
Nuestro [illegible] amigo gran tra[illegible] y [illegible] de [illegible] J. P. Saenz [illegible] en su reciente libro Tempas [illegible] **que recoge muchos de sus excelentes** [illegible] de Bárcena [illegible] **dice**

"Infortunadamente nunca pude ver [illegible] famosa danza [illegible]

rriana limítrofe con Corrientes. Tampoco me fue dado escuchar su música hasta bastantes años después, digamos 1946, en que la oí en esta capital en casa de mi inolvidable amigo el Dr Ergasto Marenco, nativo de Concordia, quien tocaba la guitarra admirablemente. Su ritmo, si no estoy equivocado es el de la mazurca (sic), y refería el Dr Marenco que la vio bailar en su adolescencia, que por algunos pasos y saludos, tenía similitud con el Cuando'

De esta Chamarrita damos la partitura, pues en 1965 la grabamos en casa de don Justo, a la Sra. Lyda Marenco, hija del Dr Marenco y en esa oportunidad nos señalaba don Justo que una de sus coplas tradicionales que él recordaba, dicha por el Dr Marenco era

Chamarrita, chamarrita,
Chamarrita de mi amor,
Que tras una chamarrita
Se me fue mi corazon



CONCLUSIONES

De todo lo dicho hasta aquí podemos extraer tres clases de conclusiones a los efectos de este estudio y que nos interesan

A) CONCLUSION CONJETURAL HISTORICA La chamarrita azoriana, la chimarrita riograndense, la simarrita uruguaya y la chamarrita entrerriana tienen un origen comun, son en sus principios la misma cosa. Y esto lo demuestra no sólo la similitud de los nombres, desde que la pronunciación azoriana justificaría el pasaje a "chimarrita" en Río Grande y la prosodia portuguesa el pasaje a "simarrita" en el Uruguay. Lo que resulta notable es que, en *Entre Ríos*, mantenga su nombre original y esto mereceria a nuestro

entender un estudio para ver una posible llegada casi directa de un grupo importante de azorianos, de algunos de los aportes pobladores del siglo XVIII a la zona norte de la Provincia de Entre Ríos.

Habría que hacer también un estudio sobre el "Caramba", para analizar su posible vinculación con el "Charamba" azoriano, aunque sabemos de un baile español del siglo XIX (o fines del XVIII?) llamado también del Caramba, donde mas probablemente habría que buscar el tal origen. (Estuvo de moda la Tirana del Caramba, en los teatrinos de cuples). Demostraría este origen único de todas estas chamarritas o chamarritas, además, el área de distribución de los azorianos que hemos visto detenidamente, al principio de este estudio y su cultura en toda la cuenca platense, según los vimos en ese momento.

B) CONCLUSION CONJETURAL ETNOCULTURAL. La conclusión está su base lógica y naturalmente en la histórica, pero agregaremos en ella que,

1º) Las características del baile antiguamente, siglo XIX, tanto en Río Grande como en Entre Ríos, parecen recordar en las figuras, cambios de lugares, reverencias, cadenas, a las de la chamarrita actual de las Azores.

2º) Similitud o igualdad de las coplas o cuando menos similar valor, a saber: personificación de la chamarrita en una mujer de vida ligera.

A senhora chamarrita
e uma tonta mulher
da os ossos do marido
come carne com quem quer

Azores

Chamarrita, chamarrita,
[illegible]
[illegible]
[illegible]

R. [illegible]

La chamarrita me dijo
que la llevara p'al bajo,
le dije a la chamarrita,
que la lleve quien la tiene

Entre Ríos

Chamarrita, chamarrita,
chamarrita de mi amor
que tras de una chamarrita
se me fue mi corazón

(Entre Ríos)

Y podríamos seguir con los ejemplos.

3º) Podemos establecer una comparación musical, bien fundada, a despecho de las lógicas variantes locales provenientes de:

a) Diferencias rítmicas de carácter local tradicional y

b) de que las formas melódicas son débiles y sumamente lábiles, a través del tiempo, en la memoria cultural del pueblo. (Véanse los ejemplos intercalados en el texto.)

4º) Los lugares del Uruguay donde Lauro Ayestarán, el Dr. Ildefonso Pereda Valdés (autor de un interesante mapa folklórico) y el autor, han registrado la chamarrita (y aun el carangueyo o carangueejo) son

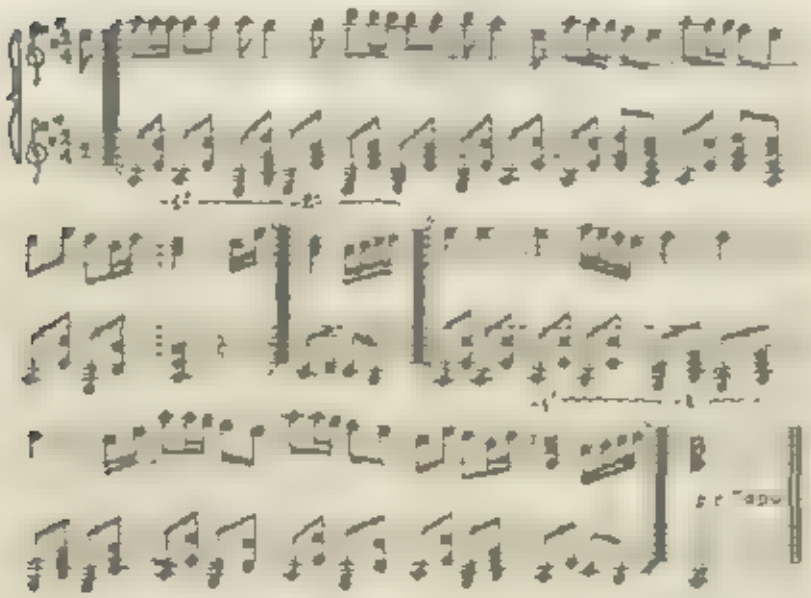
a) Las zonas fronterizas rayanas con el estado brasileño de Río Grande del Sur, antiguos territorios por donde circularon los azorianos originales y aun circulan sus últimos descendientes, con sus bagajes culturales.

b) La zona de Maldonado, Rocha y Lavalleja, cuyo epicentro geográfico es San Carlos, población que, como ya señalamos extensamente tiene un origen fundamentalmente azoriano.

c) Durazno, que, como vimos, desde su etapa fundacional recibió aportes caroninos.

d) Finalmente una chamarrita (almarrita), que encontramos en Mercedes, Departamento de Soriano, y que señala un caso ejemplar, por el estudio histórico-biográfico que nos permitió

"Carangayo" Uruguay Rio F Amarillo



...izar y que analizaremos enseguida.

En 1965, tuvimos oportunidad de ...arle a don Roque P. Gil, caballero de la ciudad de Mercedes, en el litoral uruguayo al sur del Río Negro, de 71 ... de edad por entonces, una chama..., que interpretaba en acordeón de ...na hilera.

Una cuidadosa investigación poste..., nos permitió establecer

1) Que don Roque aprendió esa si...ita con miembros de una familia ...es, escrito así en la forma portu..., provenientes de una pequeña lo...d cercana a Mercedes, llamada ... Flaco (hoy Sacachispas).

2) En ese lugar, propiamente en las ...nas de la llamada Azotea de los ... pude reportear, algunos meses ... a una señora Pires, de más de ...ta años, quien afirmó que esa si...ita "era de la familia" (sic) "de toda la vida" que la tocaban sus tíos, etcétera.

3) Con la ayuda del joven profesor de Historia, Manuel Santos Pires, que ejerce la docencia en el Liceo Departamental, y que fue quien por razones de parentesco me llevara hasta la citada señora, pude establecer por último (investigaciones en los libros y archivos parroquiales por él realizadas), que en el año 1836, se estableció en Perico Flaco un joven llamado Serafín Pires, brasileño, de Río Grande. Venía, ciertamente, escapado de los problemas de la Revolución Farroupilha, nacido posiblemente por 1818 al 20, y que, más tarde, ya propietario del casco del campo que pasó a llamarse por eso Azotea de los Pires (apellido éste muy común en Azores, muy portugués). Este Pires casó en 1839, el 15 de enero por ser más precisos. Falleció en el mismo

[illegible]

[illegible]

lugar el 30 de junio de 1898. Su hijo mayor pasó a ser propietario del campo o el caseo de él, de nombre Máximo Anastasio, nacido en 1860 y fallecido en 1915. Parece ser que de éste aprendió don Roque Gil a tocar la famosa simarrita.

Y ahora lo más resaltable. Nadie, absolutamente nadie más, fuera del núcleo familiar de los Pires, al que está vinculado don Roque F. Gil, conoce o toca, en la región la mentada pieza. Como se ve, se trata, auténticamente, de un patrimonio cultural familiar. El desgaste y la reorganización musical, que evidentemente ha sufrido, corre entonces de exclusiva cuenta de ese *núcleo familiar y de las imperfectas* sucesivas trasmisiones orales, pero no ha sido tampoco tan extremo, como para que, escuchada la pieza en Azores, de la grabación tomada por nosotros, dijeran, sin advertencia previa: — ¡Isso é nosso!

Es decir: fue reconocida como forma musical emparentada con las azorianas.

EL CARANGUEJO O CARANGUIYO

De mucho menor difusión y más limitado, por tanto, en su importancia local, adoptando la forma de un individuo cristalizado desde el punto de vista musical (caso similar al de los bailes la Firmeza, la Hueya y la Mediaña), lo que evidentemente lo diferencia de la *Chamarrita* que es un género, y bien rico en número de individuos, tenemos, en sus mismas zonas de [illegible] Azores, y [illegible] Río Grande del Sur [illegible] Entre Ríos, el llamado Ca[illegible] Caranguiyo.

[illegible] pesquisa [illegible] pero frustrada [illegible] estancia en las Islas, no pudimos [illegible] *referencia directa a baile o* [illegible] alguno, vigente, con este nombre, que ya empezó a darnos una pauta de que podría tratarse de una forma [illegible] arcaica y ya casi olvidada por el pueblo de las islas. Nos confirma en esta textura el hecho de que la distinguida folklorista micaelense doña María Luisa A. Atalde da Costa Gomes, nos informó que entre los apuntes de su difunto padre, destacado etnógrafo, figuraban unas antiguas coplas "do Caranguejo" con el siguiente texto:

Caranguejo não é peixo
Caranguejo peixo é,
Caranguejo cheira a peixo
No rasar da mare

Registradas, además, como baile y "cantiga de roda" (canción de ronda).

Antes de seguir adelante, cabe hacer aquí otra anotación al margen de carácter genérico como aquélla que hicimos con referencia a la influencia del teatro popular respecto de la difusión de los bailes. Los niños, resultan, en último término, los depositarios de innumeras formas de la cultura popular: mitos y leyendas transformados en acertijos, cuentos y aun en juegos argumentales, bailes antiguos y cantos, que permiten en una *vejez redentora*, como juegos, canciones y rondas infantiles, etc. Esto es bien sabido, por antropólogos y folkloristas. Pero los estudios que venimos haciendo sobre antiguas formas de baile, nos han llevado a concluir, por el momento que, en apariencia, formas muy arcaicas, ya transferidas al repertorio infantil, en *comunidades o grupos pequeños, muy* primarios culturalmente y aislados, pueden ser retomados o alternados en ambas condiciones (la de ronda infantil o la de baile popular), en una especie de proceso de revivencia a su condición de canciones o textos de esos bailes (aunque no necesariamente se retomen éstos, desde el punto de vista *estrictamente coreográfico*, en las formas originales, ya obsoletas frente a las apetencias [illegible] casos (y esto es lo más frecuente) la costumbre de tener en las cortes (aun

en las virreinatos americanos) bufones, negros, tontos, enanos y niños para diversión de las gentes palaciegas, costumbre tomada con espíritu de sátira por ese mismo teatro popular de entremeses a que antes nos refiriéramos, teatro que bebe a la vez en ambas fuentes, la pura y cristalina del pueblo, la sofística y alambicada de los salones, todo contribuye a redestribuir en el mismo pueblo, y aun a difundir en nuevas y más extensas áreas, formas antiguas ya casi borradas o borradas de su memoria cultural.

Explicar más extensa y pormenorizadamente todo este difícil problema, y fundamentar más concretamente esta que reputamos nueva hipótesis, excede los límites del presente ensayo, aparte que, oportunamente y en trabajo exclusivamente dedicado a ello, daremos esos fundamentos y explicaciones, con toda la documentación de que dispongamos para su probanza.

De todos modos esto parece haber ocurrido con el "caranguejo", que pervive o pervivió hasta hace muy pocos años, como baile de ronda y como canción de ronda infantil, en las Islas (archipiélagos de Azores y Zargo) y en extensas zonas del Brasil sur y aun en lugares limítrofes de la cuenca platense.

En nuestro reciente viaje a los Estados Unidos, tuvimos oportunidad de reportear personalmente a un grupo de portugueses isleños que constituyen una bastante numerosa colonia, principalmente de pescadores, en San Diego, California, y aprovechar, a la vez, los trabajos y reportajes realizados allí por la joven colega Mrs. Joanne B. Purcell de la Universidad de California en Los Angeles (U.C.L.A.), ayudada en ellos y asesorada por su esposo, distinguido musicólogo. Estos portugueses en su mayoría han llegado a California o salido de sus Islas hace 40 ó más años atrás, pero conservan en el seno de su comunidad y entre la generación originaria (no así entre los hijos americanos) formas de canto y baile isleños y aun portugueses continentales, muchos de los cuales ya han sido casi olvidados en las propias Islas.

La Sra. D. R. Ferreira de unos 75 años de edad, natural de la Isla Tercera en Azores, e inmigrada a los Estados Unidos hace unos 52 años, ya que es bisabuela allí, y el Sr. Manuel M. Enos (debe ser Enes el apellido portugués original) de unos 67 años, granjero, natural también de la misma Isla, informaron a Mrs. Purcell de una "cantiga de roda" (canción de ronda) o moda de baile, es decir que aparentemente, en su juventud, era forma de bailar y también ronda infantil, llamada "A meia volta" (U.C.L.A., archivo de grabaciones magnetofónicas, Nº t 68-28,2), cuyo texto poético es el siguiente:

Caranguejo é so peixe
Caranguejo peixe é,
Como não anda pra trás
Não anda na maré

Palmas, palmas, palmas
pé, pe, pe,
Bis
vamos dar a meia volta
no enchente da maré,

Vamos, a noite,
que a vida melhorou
se ele entrar no mar (e)
eu ele q eu não vou.
Palmas, palmas, palmas etc

Durante nuestra estadía, en noviembre de 1968, la Sra. Dolores Pequeno, en San Diego, California, natural de Madeira y de 48 años de edad, con la misma música nos cantó el "Caranguejo" o "A meia volta", "Cantiga de roda" (ronda infantil) que cantaba y jugaba de niña en su Isla, con el siguiente texto:

Curanguejo não é peixe
Curanguejo peixe é
Curanguejo só é peixe
Quando anda na mare
Roda, roda, roda — bes
pé, pé, pé
palmas, palmas, palmas
curanguejo peixe é

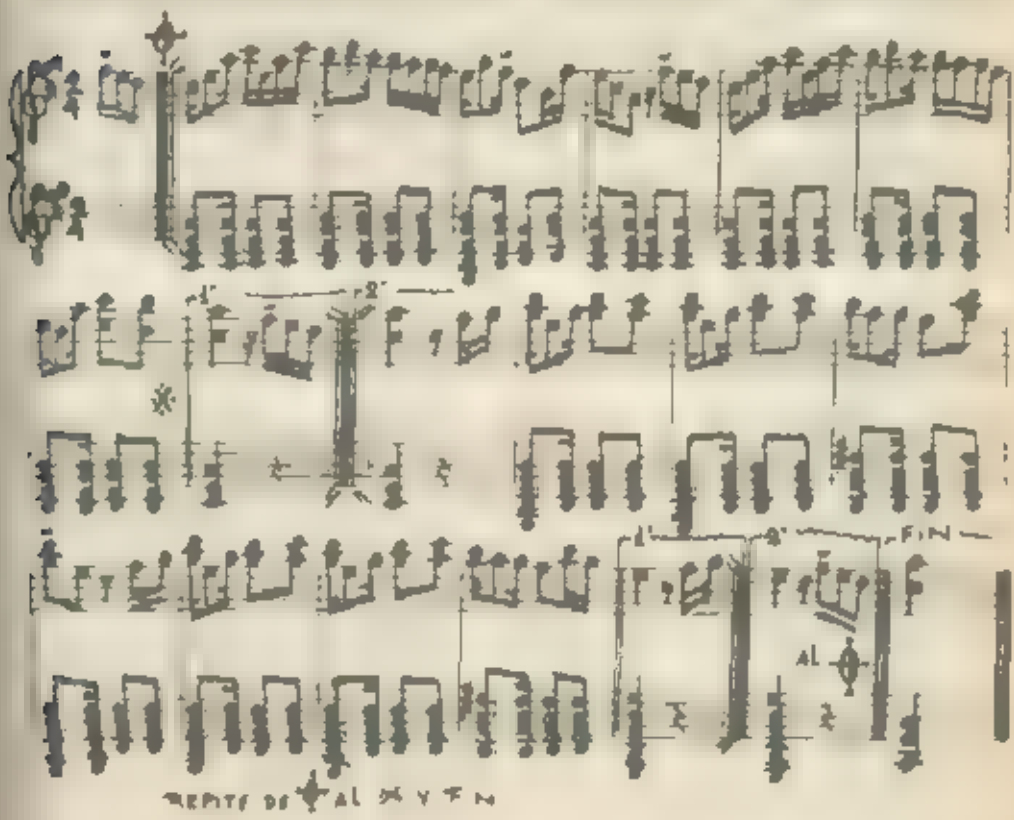
Coincidencia total, como se puede comprobar.

En ambos casos, la forma musical es la que transcribimos.

Y ésta nos da pauta, mejor aún que ninguna otra consideracion que podamos hacer sobre la antiguedad de estas rondas de baile en el occidente europeo y principalmente en la Península Ibérica. En efecto, segun nos resaltara el mencionado musicólogo norteamericano Purcell, se traduce de sus características una antigüedad tal que nos hace pensar, cuando menos, en la Alta Edad Media o poco menos. La analiza así:

1) Línea vocal (d-b') limitada al

"SIMARRITA" - Uruguay - Rec. F. Assunção a Roque P. Gil



intervalo de una sexta (implícitamente esto señala sistema hexacordo)

2) Acompañamiento instrumental monódico. Igual al vocal excepto por sus inflexiones rítmicas (la pua o plectro en notas repetidas)

3) Implícito el zumbido al fin de las frases, ejecutado instrumentalmente tocando octavas (d-d')

4) Compás binario.

Repetimos, todo esto parece referirse a una forma probablemente medieval, de canción de bailar

Vamos ahora a lo más interesante para nosotros. En Río Grande del Sur y casi con igual acompañamiento musical (según lo ilustra la transcripción siguiente) se ha registrado una forma de baile colectivo de pares en ronda, llamada "Caranguejo", con las siguientes cuartetas o coplas, tradicionales en los medios rurales (J. C. Peixão Cortes y Barbosa Lessa, "Manual de Danças [illegible]

Caranguejo não é peixe
Caranguejo peixe é,
Se não fosse o caranguejo,
Não se dançava em Rosé

Caranguejo não é peixe
Caranguejo peixe é,
Eu vi um caranguejo
Sentado e levando os pés

[illegible]

[illegible]
Eu vi um caranguejo,
namorando uma mulhe

Por su parte el folklorista brasileño, Câmara Cascudo, en su ya clásico "Dicionario do Folclore Brasileiro, estampa la siguiente definición y texto poético

"Brincadeira de roda, com cantiga e coreografia propia. Cantam versos (quadras) variados, tendo ou não relação com o assunto, mas o estribilho caracteriza a ronda

Caranguejo não é peixe
Caranguejo peixe é
Caranguejo só é peixe
Na enchente da maré
Palma, palma! (batem as mãos)
pé, pé, pé
Caranguejo só é peixe
Na enchente da maré

Finalmente agregamos que los musicólogos Carlos Vega y Lauro Ayestaran, recogieron la misma forma musical (como acompañamiento de un antiguo baile popular, según los informantes), en la provincia argentina de Entre Ríos y en la República Oriental del Uruguay (Departamento de Lavalleja, José Pedro Varela, a Modesto Roque, área ésta de influencia periférica de los azorianos carolinos y su cultura), respectivamente

Nuestro lustrabotas, el joven José Pires de 30 años de edad, resultó ser un interesante informante en la materia, pues, natural de Melo, nos decía que una tía suya de nombre Josefa Pires, natural del mismo lugar y de 70 años o más en 1960 cuando falleció, solía cantar "sobre todo cuando había visitas", y "con la misma tonada", según nos dijo José al oír la grabación de nuestro archivo, la siguiente copla

Caranguejo não é peixe
Caranguejo peixe é,
Nunca he visto um caranguejo
nos peitos duma mulhe

Como se puede fácilmente comprobar, simple variante de una de las coplas riograndenses y en el lenguaje híbridado de español y portugués de nuestra frontera seca con el Brasil

En el año 1962, Dª Enza de León de Piriz (antiguamente era Pires), de Caracoles, 3ª Sección Judicial de San Carlos, Dpto. de Maldonado, nos informó que entre 1900 y 1910, era clásico en los bailes del pago cantar y bailar el "Caranguiyo", con la misma forma musical conocida en toda la cuenca y que ya hemos dado, y estas coplas o cuartetas

Caranguiyo, caranguiyo,
Caranguiyo, carango,
El que baile Caranguiyo
Que lo baile como yo.

Caranguiyo no me toques,
Caranguiyo tocamé,
Con la punta de los dedos
Y el zapatito del pié.

Caranguiyo se ha perdido
Lo salieron a buscar
veinticinco granaderos
Y un cabo y un alicial

Caranguiyo se murió
Lo llevaron a enterrar
Lo pusieron poca tierra
Y volvió a resucitar

Lo más notable de esta versión resulta, naturalmente, la interpolación de coplas, antiguas y tradicionales coplas españolas, en esta vieja canción de ronda de origen portugués.

Esta información fue confirmada en la misma región por Froilan Nieves, Sofía Dutra, personas ambas mayores de sesenta años, y la señorita Blanca [illegible] que se lo oía a su madre ya [illegible] Y [illegible] Juez de [illegible] de la región), Antonio López, de 65 años, en el 1986.

[illegible]scamos entre esas coplas la que [illegible] "caranguiyo se ha perdido" pues [illegible]tica la encontramos en el baile rio[illegible]tense "Los Amores"

Los amores se han perdido
Los salieron a buscar
veinticinco granaderos
Y un cabo y un oficial.

Y existen muchas variantes semejantes en casi todos los países de América hispana, generalmente aplicadas a juegos infantiles de ronda (que es lo que resulta más notable en este caso de *sincretismo cultural*). Como por [illegible]plo esta de "La Cucaracha" (lo más interesante, todavía es la aplicación zoológica, como en el caso del caranguiyo-cangrejo) recogida por don Vicente T. Mendoza el notable folklorista mexicano en su "Lírica Infantil de México" (El Colegio de México, 1ª Ed., 1951, México D. F., pag. 68, Nº 81)

Ya murió la cucaracha
Ya la llevan a enterrar
Entre cuatro zopilotes
Y un ratón de sacristán

Y su variante "La Tusa" (Item. Nº 82, pag. 69)

Ya la tusa se murió
Ya la llevan a enterrar
Entre cuatro lagartijos
Y un gato de sacristán

Evidentemente emparentadas ambas, no solo con la señalada tercera copla del "Caranguiyo", sino también con la cuarta, que dice

Caranguiyo se murió
Lo llevaron a enterrar [illegible]

Reiteramos que lo notable de esta versión, que creemos única con su canto en español, caso extraordinario de sincretismo cultural e idiomático, es que al "traducir" el canto del viejo baile (¿o juego?, ¿o ambas cosas?) de origen azoriano, se le aplicaron cuartetas españolas de origen lúdico también y normalmente usadas en juegos

infantiles, conservandose en todo lo demás, particularmente la musica (caso también notable de cristalizacion, como ya hicimos notar, de un arcaico modelo o tipo) las formas originales.

BIBLIOGRAFIA

ANDRADE, Julio "Bailhos, Rodas e Cantorias", Ed. Sub. p. Comissão de Recolha e Divulgação do Folclore do Distrito de Horta Lisboa, 1960

ASSUNÇÃO, Fernando O.: "El Gaucho", Montevideo, 1963

ASSUNÇÃO, Fernando O.: "Origenes de los Bailes Tradicionales en el Uruguay", Montevideo, 1966

ATAIDE, Mª Luisa da Costa Gomes y da Camara, Ligia Maria de Almeida Matos: "Trajos Regionais e Danças Populares da Ilha de São Miguel", Ponta Delgada. Sao Miguel, Acores. 1955

AYESTARAN, Lauro "El folklore Musical Uruguayo", Ed Arca, Col Bolsillibros, 28. Montevideo, 1967

BOUTON, Roberto J. "La Vida Rural en el Uruguay", Montevideo, 1961

CAMARA CASCUDO, Luis da "Dicionario do Folclore Brasileiro", Rio de Janeiro

CORTES RODRIGUES, A.: "Os Açores", Ed Livraria Bertrand, Lisboa.

MEYER, Augusto "Guia do Folclore Gaucho", Grafica Ed Aurora. Rio de Janeiro. 1951

PAIXAO CORTES, J C. y Barbosa Lessa "Manual de Danças Gauchas 2ª Ed Irmãos Vitale S.A.C.I. Brasil. 1961

SAENZ, Justo P (h): "Pampas, montes, cuchillas y esteros", Buenos Aires, 1960

SANTOS, Carlos M "Trovas e bailados da Ilha" estudo do folclore musical da Madeira, Ed Delegação de Turismo da Madeira, Funchal, Madeira, 1942

PERSONAS CONSULTADAS

Carreiro da Costa, Francisco, en São Miguel Açores, Portugal, Coduglio, Miguel, en Paraná, Entre Rios, Rep. Argentina, Enès Pereira, Benjamin, en Lisboa, Portugal, Ataide da Costa Gomes, Maria Luisa, en São Miguel, Açores, Portugal, Fagundes, Antonio Augusto, en Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil, López Flores, Joaquin, en Buenos Aires, Rep Argentina, Sáenz Justo P (h), en Buenos Aires, Rep Argentina, Purcell, Joanne B en Los Angeles, California, EE UU, Santos Arthur, en Lisboa, Portugal, Santos Pires, Manuel, en Mercedes, Soriano Rep O. de. Uruguay

MONTEVIDEO

por JUANA DE IBARBOUROU

Ni París, ni Madrid, ni Roma, ni Nueva York, ni Río de Janeiro, ni Buenos Aires... Montevideo es sólo mi Montevideo, el de toda mi vida, salvo los primeros dieciséis años anónimos y sosos. Después, él lo ha tenido todo: mis alegrías y mis lágrimas, mis versos y mis noches en claro, las granadas mazorcas de la juventud y ahora, estas

"rosas de la tarde, las huérfanas del sol"

Cientos de kilómetros en primorosa trama de bolillos, ha sido mi ir y venir por sus calles y dentro de las casas en que he vivido. Toda mi vida Montevideo, es un encaje tejido pacientemente a tu abrigo. No importa el color del hilo — ¡oh cuántos matices! — ni su calidad — ¡ah, de cuántos precios! — valedero es la verdad de tu pertenencia y tu infinitud. Porque me tienes para la eternidad, en una adopción que yo amo como una hija legítima y con la libre servidumbre apasionada, pues no puedo irme de ti sin volver la cara muchísimas veces y regresar luego más ligera que si tuviese zapatos de viento. Bien que lo saben todos y hasta muchos se sonríen despectivos. ¡Qué me importa! Conozco la dicha de ser propiedad de una ciudad y de sentirla mi piel, mi sueño chiquito, mi insomnio gigante, mi esperanza de polvo, mi montaña de acontecimientos.

Ah! esta, Montevideo, no tienes más que un cerro y yo, la advenediza, que se ha apegado a ti sin que la hubieses llamado, te da en cambio una montaña: toda su vida humana, para darte después toda su vida sobrehumana. Porque si después Dios tiene la paciente bondad de preguntarme

—¿Dónde quieres volver, cerrando puñado de tierra?

—Con la voz que tenga, he de contestarle sin vacilar:

—A Montevideo, Señor. ¡Y gracias!

PRINCIPIOS FUNDAMENTALES DE PRIMEROS AUXILIOS

1. — **Contención de hemorragias.** Cualquiera que sea el tamaño de la herida o la parte del cuerpo afectada, puede detenerse la hemorragia [illegible] pues en la herida [illegible] se coloca una **venda apretada.**

2. — **Protección contra gérmenes.** En la mayoría de los casos [illegible] de [illegible] para [illegible] mismo con las quemaduras hay que tratar de cortar toda la ropa que esté en [illegible] **la quemadura ligeramente con un apósito o una venda. El propósito es excluir el aire pero sin crear demasiada presión sobre la parte quemada.**

3. — **Entablillado de fracturas graves.** En general una persona [illegible] **movil el miembro afectado.**

4. — **Evitar más lesiones.** La [illegible] **grave** [illegible] **hasta** [illegible] **de la parte** [illegible] **de la persona puede usarse para mantener inmovil el miembro afectado.**

5. — **Obtener ayuda médica rápidamente.** Los lesionados deben recibir tratamiento [illegible] **ayuda médica.** [illegible] **por ahogo o por inhalación por la boca.**

[illegible]

[illegible]

1. [illegible]

2. [illegible] **mandíbula para que quede abierta y hacia afuera.**

3. [illegible] **por la nariz.**

4. — **Dejar que la víctima expulse el aire.**

5. [illegible] **y soplando menos aire).**

Recuerdos de Treinta y Tres

por JULIO C. DA ROSA

El sol augural de setiembre derramaba la gloria de su oro líquido sobre el techo de zinc, entre un crepitar de madera y ejes y de golondrinas recién llegadas. El patio parecía una fuente de luz. Chispeaban los pedruscos. Llamaraban la campana las [illegible] y los vidrios. El naranjo y los nísperos, ensayaban una "sinfonía en verde mayor"

No sólo en los temas de los trabajos escritos de Idioma Español, no sólo en los aprestos de las clases de Dibujo, para la entonces consuetudinaria exposición setembrina, se notaba el aleteo de la primavera. Se le percibía en los [illegible] y los huesos del salón de Historia Natural, en los tubos y probetas de Química, hasta en los aparatos [illegible] las máquinas del de Física. La Literatura se transformaba en un juego de [illegible], vino, miel [illegible]; las Matemáticas se volvían pitagóricas, la Filosofía, epicúrea, la Historia parecía transcurrir al ritmo de marchas triunfales. Don Héctor Cutinella rejuvenecía, de tan bueno! Lindolfo Acosta parecía un "re[illegible]", borrando faltas; Juárez tocaba la campana con aire de ejecutante y sonreía hasta mandando "pasar pa la Dirección

La muchachada andaba como con una brasa en la sangre. La primavera, por aquellos tiempos, aparte de su significado y fuerza universales, tenía allí irresistibles significado y fuerza particulares [illegible] que le daba la proximidad de la fiesta de los estudiantes. Había como un descaecimiento de las obligaciones. Integrase o no integrase la comisión directiva, cada cual se sentía en su derecho de hacer eso que se llama "no hacer nada". "Hacer sebo", para los pueblerinos; "sentarse en la retranca", para los canarios. Y eso, para un estudiante, equivalía a ponerse a inventar una diablura. Es decir, algo que saliera de lo normal, que rompiera la monotonía y que, de ser posible, de paso, hiciera época. Diabluras que hicieron época fueron, por ejemplo, aquélla de un casi invisible chorrito de pólvora desde el patio hasta debajo de la silla de un profesor, donde el chorrito se volvía lagunita, para luego volverse volcán. Aquélla de la tochuela

debajo del almohadón del asiento de un segundo docente. Y la otra, de disfrazar de "hombre vivo" al esqueleto "Arturo", ponerle un cigarro entre los dientes y sentarlos en el primer banco a esperar la clase de otro enseñante.

Había disposición para el invento. Y claro, había "candidatos" que ni mandados hacer de antemano, hubiesen asegurado tan eficientemente el éxito de la intentona.

Sin embargo, del mismo modo que hay individuos inmunes a la caricatura, a los que, por más que se proponga el más fino de los humoristas en el género, no consigue jamás ridiculizar, hay otros que no muestran la menor veta propicia a una "judiada". Por mucho que sea el esmero en prepararles un chiste o una broma, siempre se las arreglan para hacérselas pagar al chistoso o al bromista.

Pues uno de estos casos había resultado, hasta aquella tarde de setiembre, el entonces profesor de Historia, Literatura y Filosofía, Dr. Nilo L. Goyoaga. Por su aplomo y su señorío, su manera de dar la clase, su costumbre de dictar aquellos apuntes que valían por todos los textos, por su manera de pararse y andar, sentarse y hasta fumar, por su modalidad de "llamar" al estudiante tratándolo de "usted", "señor" o "señorita", por su no sé qué en la voz y en la mirada, en el gesto y en la actitud, aquel hombre era invulnerable. Pero, invulnerable a la inventiva de un grupo de estudiantes ociosos, es muy difícil que haya nacido alguien. Aquel "Aquiles" habría de tener su "talón". ¿Dónde? ¿En qué? Aquí estaba el problema. No era feo del todo, conservaba cierta elegancia, no era irritable ni rezongón, cuando alguien no estudiaba, en vez de echarlo o destratarlo, lo "cuartiaba" hasta hacerlo "repechar", dejándolo pasar, por lo menos, como "rumbeador", no gritaba, no ponía "Deficiente" (digamos, publica y ostentosamente), no hacía bromas de mal gusto, no molestaba a quien no atendía, menos, a quien "sopiaba", mucho menos a quien dedicaba la clase a la esmerada tarea de inscribir en el banco un "ideal", dedicado con nombre propio, a la causa de sus cardíacas palpitaciones. Pero tenía que tener algo "agarrable". Y lo tenía, no más. Se lo encontró uno que aquella tarde primaveral llegó alardeando de su ingenio. Explicó:

—Es gordo.

—Sí. ¿Y?

—Tiene que ser comilón...

—En... ¿Qué?

—Entonces, algo sobre su costumbre de comer.

—Por ejemplo.

—Cualquier cosa, con tal que sea de comer.

Se oyeron protestas de los desconformes, aprobaciones de los optimistas, risitas de los "pilatos". Lo cierto fue que, entre todos, todos — *desconformes, optimistas y "pilatos"* — cada uno según su modalidad, se improvisó la prueba. Porque improvisada hubo de ser, ya que la primera clase de esa tarde era de Filosofía, el tema, "La Conciencia". Estaba uno comiendo una hermosa preñada de pan y dulce de membrillo.

—Venga el pan y venga el dulce.

Dijo el del invento, y allí quedó, sobre el escritorio del profesor, un, ridículo trocito de aquella desabrida combinación blanqui roja. Se retiraban ya todos a ocupar los bancos, cuando a alguien que venía del patio, se le ocurre coronar el promontorio bicolor, con el tonito agri-verde de un nispero que traía en la mano, por haberlo seguramente sorprendido los dos compañeros de entrada, antes de arrojarlo en la correspondiente guerrilla. Se lo reconoció encima, lo miró, sonrió satisfecho y fue a sentarse.

Cuando por la puerta que comunica el salón con Bedelía emergió de [illegible] enorme figura de Goyoaga [illegible] la libreta de asistencias bajo el [illegible], no disimuló la sorpresa que le [illegible] bajo el silencio de salón vacío que recibió, sobre el que se insinuaba [illegible] dría. Pero, al revés de lo que hubiese [illegible] otro, y para primera defraudación de todos, no dijo una palabra. Se [illegible]gió al pupitre, abrió la libreta y segundo defraudación — se puso a [illegible] lista con la naturalidad de todos los días. "Ni vio" el montoncito co[illegible]ble que estaba allí, a treinta cen[illegible] de sus ojos y a menos de diez [illegible] su mano sosteniendo la libreta. Te[illegible] ganado el primer "round", apenas [illegible]nó de pasar lista, quedó dom[illegible] el ruido de las moscas.

Después, el profesor echó mano a la [illegible] y, parsimoniosamente, siem[illegible] mirando la lista, se puso a armar [illegible] cigarro. La lista, miraba, no la cla[illegible]. Consciente de que, así, más que [illegible] uno de los treinta y tantos que, [illegible], parecían uno solo allí, respi[illegible] pa pitando a un mismo ritmo [illegible] estallado el silencio, si el rui[illegible] motor, de las moscas, no [illegible] el final del segundo "round". El vencedor levantó por primera vez la cabeza y, luego de una pausa que a todos pareció de suspenso milenario, pronunció las dos únicas, primeras, fatídicas palabras:

—Señor (fulano).

Y al tiempo que treinta y tantas expiraciones (de aire) poblaban el salón, una inspiración casi quejido se elevó del medio de una de las filas de los enormes bancos, descubriendo al instante las llamaradas de unas mejillas que parecían gritar: "¡yo no fui, señor!" Estaban otra vez queriendo dominar los motores de las moscas, cuando aquella pobre víctima consiguió articular medio zoncando:

—Bueno, "La Conciencia".

—No señor. Dígame qué le sugiere esto.

Cortó la voz del pupitre, tras una perezosa bocanada de humo. Y naturalmente, aquel invicto campeón dirigió una mano y su mirada a la ahora más que nunca miserable porcioncita "cuerpo del delito" que, bañada de lleno por los enormes chorros de luz que llegaban por la puerta del patio y por la ventana de Manuel Freire, parecía haberse puesto de repente a gritar su acusación tricromática. Desde lo alto, llegaba el chirrido de las golondrinas. Desde lejos, el traqueteo de algún carro. Allí, las moscas dele y dele.

Mientras tanto, del rojo-vergüenza, los cachetes del "elegido", habían pasado al amarillo-pánico. Estaban ya en el cardeno-fiebre, al tiempo que unas gotas como verrugas que le iban naciendo en la frente, denunciaban la gravedad de una como parálisis con afasia, que lo había invadido.

—A ver, ¿qué le sugiere?

Resurgió más suave, la voz del pupitre. El del banco se retorció, se secó los verrugones con el pañuelo de mano, se paró en las traviesas del taburete como si quisiera reconocer al perverso objeto de enfrente y, allá cuando el

suspenso volvió a dar lugar a las moscas, pudo balbucear

—Una mala accion, señor

Tras el chorrito de aquellas cuatro palabras estranguladas, y cuarteando por la carcajada del propio profesor, se desplomó el torrente de las treinta y tantas carcajadas en coro, al que el de los apuros apenas pudo acompañar con una melancólica sonrisita

—No señor . dejemos la intención a un lado .

Volvió a irrumpir la voz del que, ya siendo el vencedor indiscutido, por indiscutible "knock out", nadie se explicaba con qué finalidad se empeñaba en prolongar la lucha, dándole nuevas posibilidades al adversario. Y agregó

—Vamos a considerar en sí mismo, el objeto que tenemos delante de los ojos usted y yo, constituido por tres trozos superpuestos de elementos distintos. ¿Qué le sugiere a usted ese objeto?

"Peludo" por aquí, "barquinazo" por allá, al cabo de veintitantos minutos, el profesor consiguió que el objeto le sugiriera al otro, los tres colores de los elementos que lo componían. Lo dejó sudando y volvió otra vez a la lista. Llamó

—Señorita (fulana)

Ya sonriente, casi plácida, dio la aludida señales de presencia. Oyó

—A ver a usted, ¿qué le sugiere esto un pedazo de pan, un pedazo de dulce y un níspero?

Ella repitió los tres colores, el aprobó la repeticion. Le pregunto qué mas, pero por mucho que buscó, ella no encontró nada mas. Aunque se le veía en la cara, que luchaba denodadamente por evitar aquella calificacion de intenciones con que arrancara su compañero de penas e infortunio. También empujándola, y ya sobre el filo de la media hora de clase, Goyoaga consiguió hacerla concretar tres sabores en el mismo insignificante objeto tricolor: salado, dulce, ácido

Luego, a un tercero le hizo hallar tres alimentos distintos, a un cuarto, tres grupos de componentes, y por ahí Ya Juarez había hecho sonar el campanazo de salida cuando, cerrando la libreta y casi en actitud de abandonar el pupitre, remató, mas o menos así aquel vencedor empeñado en no serlo

—Como ustedes ven, a través de sus distintas cualidades físicas las tres breves porciones que integran este pequeño objeto, material y utilitario, nos están señalando algunas de las múltiples actitudes en que puede resolverse el signo moral de una vida. Por ser de pan, y de pan blanco, la base simbolizaría la bondad, sostenida por la pureza. De la dulzura roja del segundo trozo, podría deducirse una mezcla de dicha y de pasión. Por último, más allá de la bondad y de la pureza, de la pasión y de la dicha — acaso limitándolas — el ácido de ese níspero apuntando a las tristezas del corazón. Mas, indisolublemente ligado al ácido — casi el principio de su propia negación — el verde de la esperanza, como un ala tendida al infinito. Y todos la humilde bondad del pan y la inmaculada pureza de la blancura, las pasiones más encendidamente rojas y los dulzores más dichosos, la acritud de las tristezas más profundas y las más verdes esperanzas — todos — constituyen imprescindible alimento del alma .. En la próxima clase, continuaremos con "La Conciencia"

Puso la libreta bajo el brazo y se dirigió tranquilamente hacia la puerta por donde había entrado. El mismo paso, la misma dignidad, el mismo señorío.

Los treinta y tantos fueron desfilando calladitos la boca hacia la puerta del patio. Quien más, quien menos, dirigió una mirada a la diminuta porcion tripartita que, intacta, allí quedó, gritando sus colores, bajo la traviesa luz del sol de setiembre

Nuestra Extraña

DELMIRA AGUSTINI

La compleja personalidad de Delmira Agustini es de aquellas que cada vez de explicarse y comprenderse mejor a medida que pasa el tiempo y se suman las indagaciones y exegesis en torno de su vida y su poesía, más contradictoria y difícil de captar a plenitud se nos muestra. Las investigaciones arrojan de pronto algún documento nuevo que parece revelador, pero en seguida advertimos que suscita nuevas interrogantes, como si cada vez más se enrareciera el enigma sobre su memoria. Tal un soplo de misterio que enturbiara perpetuamente el agua para impedir que se vea el fondo.

Obviemos los detalles biográficos conocidos. De ellos retengamos tan sólo la imagen de una adolescente que dentro de su hogar fue desarrollando una dual manera interior, conformista, resignada y cándida por un lado, mientras ocultamente su alma tensa "*hambre de espacio y sed de cielo*" desde secretos abismos del alma, en ellos será donde el destino teje la urdimbre trágica que un día dejará en ella, como en sus premonitorios versos, "una gran mancha lívida y sombría".

El amor, deidad implacable ante la cual ofició Delmira sus ritos indescifrables, cobró una presa que se estaba ofrendando en sacrificio a través de una poesía cuyos versos cobran una dimensión cada vez más henchida de significado, de mensaje, de vaticinio, la presencia del Silencio, de la Melancolía, del Tedio, del simbólico búho que atormenta a las almas altas y desoladas, de diosas, monstruos, esfinges tenebrosas, de lechos negros que arrastran a la muerte, de misterios nocturnos, son el clamor de una criatura atormentada que se evade en su creación de las cadenas domésticas, que muestra la invisible tortura que corroe a la joven correcta y convencional mordeada por el avasallante amor materno. Tal vez la verdad que desencadenó en tragedia no la sepamos nunca. Se han ido los actores, los testigos han dejado un saldo de encontradas opiniones, y el puñado de cartas y documentos íntimos no alcanza a responder todas las preguntas.

Tres vertientes ofrece la curiosa personalidad de Delmira Agustini para quien busque aproximarse a su enigmático trasfondo. Por un lado, la biografía exterior, los datos objetivos que llevan de una niñez mimada y una vigilada adolescencia a una juventud que no ha traspuesto los umbrales del hogar, un noviazgo con Amancio D. Solliera que sólo dura un año, cuando ella tiene veinte; y a los veintidos, el noviazgo con Enrique Job Reyes, con quien se casa en 1913, y a manos de quien muere en 1914, mientras se tramitaba el divorcio. En forma paralela, sin puntos de contacto evidentes con esa vida burguesa a la cual únicamente el episodio luctuoso del crimen pondrá un resplandor de dramática evidencia,

la segunda vertiente que brinda es su obra poética, que ha ido afirmando el prestigio de un lirismo inédito hasta entonces, profundo, sombrío y vital con todos los reclamos de la pasión y de la carne. "El Libro Blanco", en 1907 "Canica de la Mañana", en 1910, "Los Cálices Vacíos", en 1913 — a los cuales se añaden en forma póstuma "Los astros del abismo" y "El rosario de Eros" en 1924 — configuran un acervo sin precedentes en la poesía femenina hispanoamericana. Sus libros le han conquistado asombro, reserva, censura, aplausos, admiradores de gran nombradía y vinculaciones personales propias del mundo literario, entre las cuales asoman potenciales enamoramientos. La tercera vertiente para indagar acerca de esta alma extraña y múltiple, es el conjunto epistolar que ha quedado. Nada de todo ello es plenamente satisfactorio. Bien se sabe que el verso es una clínica que resiste de [illegible] de [illegible] verdades profundas cuya clave muchas veces se escapa. Tampoco en las cartas se dice todo, ni todo lo que se dice tiene el lato sentido de las palabras. En los últimos tiempos, dos fuentes que arrojan nueva luz en estas sombras, son el ensayo de Clara Silva para EUDEBA, **"Genio y figura en Delmira Agustini"**, y el epistolario prologado y ordenado por Arturo Sergio Visca bajo el título de **"Delmira Agustini — Correspondencia íntima"** y publicado por la Biblioteca Nacional. Luz insuficiente, empero, para llegar al fondo de un espíritu que, como señala Visca, tendía a enmascararse, a disimularse, jugando a engañar o a engañarse: ¿cómo saberlo? En el amor insatisfecho reside el núcleo de su drama.

Surgen nombres de amigos íntimos, como André Giot de Baget — que aún vive — camarada de juventud desde la época en que los Agustini pasaban temporadas en Sayago, y de quien, según el conde de Manvel, padrastro de André, ella habría estado muy enamorada, de un tal Manino, que desde Buenos Aires le enviaba ardorosas epístolas de subido color erótico, de Ricardo Más de Ayala, que le escribe alguna carta por demás expresiva, sin contar las de Rubén Darío y Manuel Ugarte y todo esto, mientras transcurría su noviazgo con Reyes o, más tarde, mientras tramitábase la separación y mantenía con el esposo entrevistas clandestinas. Algo extraño, turbador y malsano se desprende de todo esto. La correspondencia nos enfrenta con tres facetas distintas de una misma alma. Las esquelitas, postales y cartas dirigidas al novio Reyes, afectan un infantilismo desconcertante, pues si la mimada ñoñez del lenguaje puede aceptarse entre enamorados en algunos momentos, la insistencia llega a ser un hábito de fingimiento poco explicable en mujer del enorme talento de Delmira Agustini. Y en aquellas misivas en las que deja a un lado tales balbuceos en "media lengua", tampoco surge la gran escritora: son las cosas que cualquier muchacha enamorada puede escribir a su novio.

De muy otra temperatura son las cartas que dirige a Rubén Darío o a Manuel Ugarte. Al conocer personalmente a Darío en su viaje al Río de la Plata en 1912, la admiración de la poetisa se convirtió en una apetencia sentimental, quizás de mera estirpe intelectual, pues el poeta envejecido, fatigado y enfermo era la imagen más opuesta al conquistador, aunque convengamos en que la fascinación espiritual y la aureola del genio bien pudieron cautivar a una mujer como Delmira. Las cartas que le escribe son una abierta confesión, entrañan una ofrenda amorosa que busca la correspondencia así sea epistolarmente. Experto y prudente, Darío aconseja con suavidad y recomienda calma, mesura: "Tranquilidad. Tranquilidad. Recordad el

principio de Marco Aurelio": "Ante todo ninguna perturbación en ti". No cede a la tentación del juego. Desoye la "ternura humana" que ella propone, y opta por encaminar literariamente a su vehemente corresponsal: "Creo Vd en mi absoluto afecto mental": es decir, de intelectual a intelectual, no mas allá. Hace una recomendación curiosa que demuestra que Darío intuía con espíritu sagaz la complejidad de aquella alma. "Nunca se engañe a sí misma que es la peor de las culpas". Para concluir diciéndole: "Produzca. Aunque de lejos, intelectualmente, la miro y la admiro". Otra vez señala la distancia intelectualmente. Darío rompe el puente a todo fraude anímico, a todo equívoco.

Pero es la correspondencia con el argentino Manuel Ugarte la más reveladora de su desequilibrio interior, pues ella exterioriza una explosión de amor que existía ya al borde de su boda con Reyes, y que por su lado Ugarte incentivó con acentos pasionales que indujeron a pensar qué razones llevaron a Delmira a casarse amando a otro hombre que parecía amarla también. ¿O fue también el de Ugarte un juego literario, una "amistad amorosa"?

Todo esto que razones de espacio no nos permiten señalar de prisa, se convierte en materia de arduas conjeturas, que lejos de aclararse con el aporte de documentos nuevos, ofrece perspectivas distintas y plurales para saber como era Delmira Agustini. En muchas de sus cartas ella hace referencia a sus nervios, a un sufrimiento mismo desgarrador; alguna vez la madre confió su preocupación por el estado de tensión nerviosa que ocasionaba a "la Nena" escribir sus poemas. En una esquela dirigida a Zum Felde [illegible]: "Y perdona a mis nervios sus [illegible] nuaciones al margen" (de un libro teatral que aquel le enviara). También alude en una carta a Darío a su salud mental: "A mediados de octubre pienso internar mi neurosis en un sanatorio de donde, bien o mal, saldré en noviembre o diciembre para casarme. He resuelto arrojarme al abismo medroso del casamiento". Si como "abismo medroso" lo veía, ¿qué la indujo al precipicio? En todo este laberinto de preguntas, surgen dos figuras que, tal vez las únicas, habrían tenido la respuesta: la madre y el marido. La intervención de aquélla en la vida de Delmira se nos antoja oscura y hasta siniestra. En cuanto a Enrique Job Reyes, sobre el cual se ha arrojado tanta sombra y la invectiva de la incomprensión y la mediocridad, sospechamos que hay buena parte de injusticia en ello, y que fue un hombre caballeroso, honesto, regularmente culto y hondamente enamorado de su mujer, puesto en el disparadero trágico por circunstancias que superaron la humana posibilidad de elegir y resolver. Que no era fácil de entender Delmira, todos los indicios lo señalan. "Rara y difícil lo era, ciertamente — escribe Clara Silva — y es lo menos que se podría decir. Nunca fue, y como serio en este período crítico de su vida (el de su divorcio), persona normalmente comprensible. Y acaso normalmente tratable".

Solo contamos con su poesía, también magnífico testimonio de su misterio. Lo demás, es el vaho dramático que tiene origen y fin en la vida y la muerte.

Montevideo, 1970.

REFERENCIAS

Clara Silva - GENIO Y FIGURA DE DELMIRA AGUSTINI. EUDEBA. 1968.

Delmira Agustini - CORRESPONDENCIA ÍNTIMA - Estudio, ordenación y prólogo de Arturo Sergio Visca. Biblioteca Nacional, Montevideo, 1969.

como nació un poema lírico

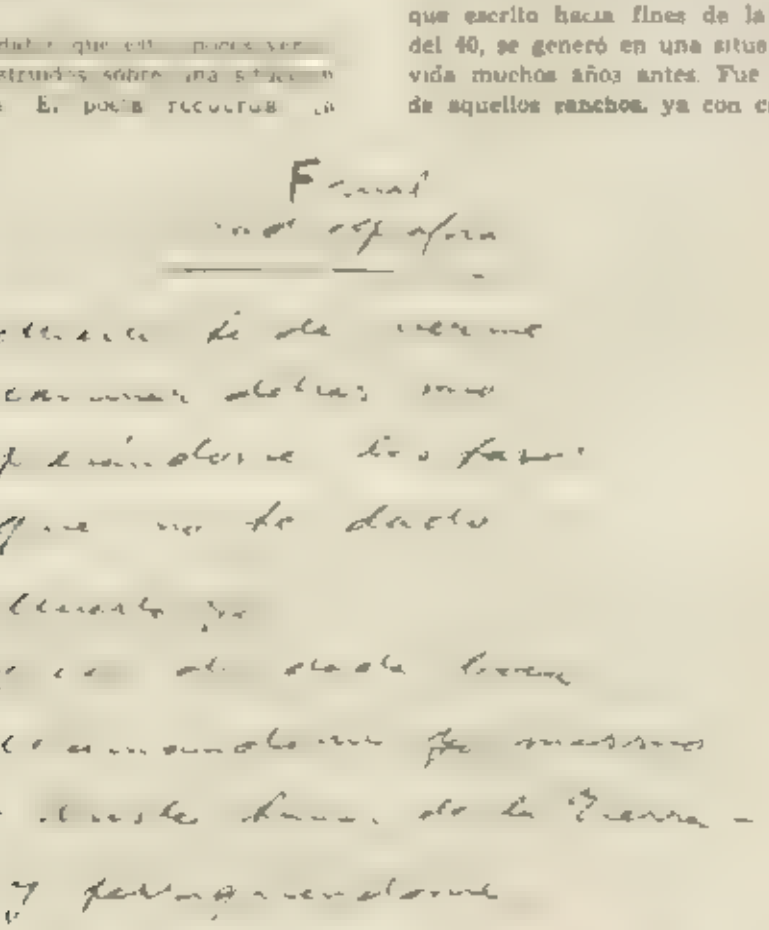
por Arturo Sergio Visca

¿Cómo nace un poema lírico? ¿En qué raíces del corazón del poeta se ha nutrido esa breve arquitectura de palabras? ¿Qué secreta realidad, a veces apenas insinuada en el poema, le dio origen, encendió la chispa de la creación? Estas, y otras análogas preguntas, suelen despertarse desde la curiosidad del lector ante algunos poemas. Especialmente cuando, por herméticos, parecen rehuir la cabal comprensión por parte del lector. En estos casos, se experimenta la sensación de que algunos indicios que permitieran responder a las anteriores preguntas, y en particular a la última, tendrían un valor iluminante. Servirían para convertir en pura luminosidad lo que parece envuelto en sombras. Personalmente, esta sensación la he experimentado ante algunos poemas de Líber Falco. Su poesía está toda trasunda de realidad vivida. Es, con todo rigor, poesía existencial o experiencial. Sus versos, como pedía Rilke, nacieron siempre de experiencias, no de sentimientos. O mejor, de sentimientos nacidos de experiencias. Pero Líber, en su poesía, buscaba esencias, y adelgazaba, a veces máximamente, la expresión del soporte real donde el poema se apoya. El poema, en algunos casos, se hace hermético, oscuro, de difícil plena captación. Coloca al lector ante la esencia final y no da indicios del proceso con que la experiencia fue vivida. Mi amistad con el poeta — inolvidable — me permitió enterarme de la experiencia real que había dado lugar al nacimiento de algunos de sus poemas. Quiero ahora referirme a uno, cuyo título, muy sugestivo, es **Secreto**. Es un poema muy breve, y el hecho real que le dio origen, muy simple. Pero tras-

mularlo, puede resultar esclarecedor. Antes de narrarlo, transcribo el poema.

Pienso si habrá muerto
Con sus manos de tiza
definitivamente ya en las faldas,
hablaba de amor
Y una lenta caravana
de mariposas negras,
le agujereaba la boca.
Como alguien sonrió indulgente
y como ella riera,
recuerdo ahora,
como la pobre
debió llorar, lejana,

Es indudable que estos versos [illegible] construidos sobre una situación [illegible] El poema recuerda [illegible] quien?) y de ese recuerdo extrae una imagen, apenas delineada en el poema, y la comprensión de algo doloroso que ocurría en lo interior de ese alguien recordado. Más ese alguien que hablaba de amor y que riendo sin embargo por dentro lloraba, ¿quién es? El poema no lo dice. Sólo insinúa metafóricamente (manos de tiza, caravana de mariposas negras agujereando la boca) que se trata de un ser físicamente débil e internamente desdichado. Lo que el poema tan delicadamente insinúa corresponde a una realidad cuyo contexto no dice. El poema, aunque escrito hacia fines de la década del 40, se generó en una situación vivida muchos años antes. Fue en uno de aquellos ranchos, ya con categoría



[illegible] por Esther Fanjul poema [illegible]

de mito, existentes en esos años en Malvín. Esos ranchos en los que se alternaba lo báquico con lo erótico. Liber concurrió a una reunión en la que se hallaba, no como participante activa pero sí como asistente bastante insólita, una joven paralítica que acompañaba (¡!) a una hermana, asistente no insólita sino activa. ¿Quién sino el angélico Liber habría de acercarse al sillón de la invalida? Así fue. Y mientras los demás se dedicaban a sus agradables aunque no muy honestos menesteres, Liber acompañaba a la paralítica que le hablaba del amor como del más serafico, celestial y puro de los sentimientos. "Alguien sonrió indulgente", dice el poema. Y quienes conocimos bien a Liber sabemos con qué dolida ternura, y con cuánta comprensión escucharía a la inválida. Esa ternura y esa comprensión que le permitieron, años más tarde, recordar "como la pobre debió llorar, lejana".

Es fácil, incluso, imaginar la expresión que en esos momentos tendrían aquellos ojos azules, de serena y honda mirada, del poeta. De esta situación tan simple pero sin duda muy cálidamente humana, nació este tan delicado, tenue poema. En él se sugiere y no se dice. Quizás, si como en otros, Liber hubiera subrayado algo más lo anecdótico, el poema hubiera adquirido mayor consistencia y comunicabilidad. No lo hizo. Estas líneas en las que se recuerda la génesis del poema, solamente intentan, aunque sin duda sin mayor eficacia, hacerlo más fácilmente comprensible.

EL INSTANTE, Y NO MAS. . .

Cada día las cosas son de un modo
distinto al que fue ayer, ya en el olvido
No se repite nunca ni un latido
ni lo mismo se plasman cielo y lodo

La esperanza de nuevo se ha perdido
y la fe ya va en mi codo con codo
La mañana qué lejos sin sentido,
como un sueño de loco o de beodo

El instante, y no más. El tiempo a prisa
dibuja o emborrona la sonrisa
que me han hecho un sueño, una palabra

un dulce acontecer de medio día
Es cada vez más largo cada día
entre el miedo y la sombra que me labra

JUANA DE IBARBOUROU
19 de febrero de 1970

clasicismo y anticlasicismo

por el Dr Pedro Luis Heller

La humanidad está viviendo un instante de lejanía e incluso repudio de la herencia clásica. Esto no sucede por primera vez ni significa el entierro definitivo de los descubrimientos y monumentos hechos por los antiguos griegos y romanos, sino que constituye, como todos los anticlasicismos anteriores, un explicable movimiento de rebeldía y renovación. La Historia gravita poderosamente, aunque la desconozcamos o desestimemos, tanto en nuestras instituciones públicas como en nuestras actuaciones privadas. Y la Historia nuestra arranca, en sustancia, del primer milenio precristiano.

¿Cuáles fenómenos merecen la definición de "clásicos"? Aquellas creaciones del hombre que resultan ser clásicas, amables como perennemente actuales. Conviene, sin embargo, que esas actualidades perennes experimentan — quizá necesariamente — la triple secuencia señalada por el filósofo Hegel como tesis, antítesis y síntesis. Nuestros padres y abuelos pasaron por la primera etapa de una de dichas tríadas hegelianas; nosotros nos encontramos en la segunda y nuestros hijos o nietos — así lo esperamos — disfrutarán de la tercera.

Son clásicos, por ejemplo, el drama del Rey Edipo ideado por el ateniense Sófocles, la estatua del joven David, esculpida por Miguel Angel Buonarroti, la Pequeña Música Nocturna, compuesta por W. A. Mozart, o la Teoría de la Relatividad, enunciada en escuetas sentencias por Alberto Einstein. El autor de obras clásicas posee el don divino de expresar, con un mínimo de palabras o rasgos o sonidos, un máximo de ideas o imágenes o armonías, sus obras sobresalen entre mil similares como perfectas e incontrovertibles, son señoras en la doble acepción de "singulares" y "orientadoras".

Se sabe que nada como la verdad, la belleza y la impecabilidad suscita contrariedad, contradicción y el prurito de demolerlas. Pero esto no sólo por razones de resentimiento, emanante de la conciencia de ser inferior a los genios creadores, sino también por fuerza de la evolución histórica que exige un continuo avanzar, cambiar, superar hoy las posiciones de ayer. El imperio cultural y político, erigido por helenos e itálicos antes del nacimiento de Cristo, fue echado abajo luego ya sea por hordas bárbaras ya sea por iconoclastas fanáticos, hace medio milenio, empero, se inició la tentativa titánica de rescatar los valores sumergidos: empresa conocida como "Renacimiento", la cual por cierto no ha culminado todavía

Limitémonos aquí a enfocar concretamente las características de esta última Tríada, en la que estamos debatiéndonos. La generación de nuestros *mayores concebía la clasicidad como* un Olimpo idea., un Parnaso de icioso, hacia el cual debían levantarse las miras y cuyos reflejos debían decorar las mansiones de una sociedad enriquecida por industrialismo, colonialismo y mercantilismo. Su TESIS clasicista reivindicaba la adquisición de un barniz estético, consistente principalmente en determinado acervo de reminiscencias y citas latinas o griegas, el que facultara a sus poseedores para elevarse (o sentirse elevados) por encima del "profanum vulgus" del que, en manera análoga, había deseado distanciarse el poeta Horacio Flaco, vástago de un esclavo romano.

La ANTITESIS anticlasicista de nuestra generación actual está dirigida [illegible] contra toda idealización frívola en el manejo de las tradiciones helénicas: el inminente fin del segundo milenio cristiano nos confronta con un mundo duro, caracterizado por un racionalismo incrédulo, una tecnología inhumana, un socialismo impersonal. No tenemos ni los ocios superfluos ni suficientes motivos prácticos para dedicarnos a un estudio costoso de lenguas, mitologías y letras muertas.

Llamábase "quiliasmo" el estado de angustia que avasallara la Cristiandad al acercársele el año Mil que, si no traía el retorno físico del Salvador pudiera significar el cataclismo del mundo. Ante una neurosis colectiva comparable con aquella angustia medieval podría, al acercársenos el año Dos Mil, hablarse tal vez de un "disquiliasmo". Nosotros, de todos modos, vaticinamos y preconizamos un período de SINTESIS, equidistante del histericismo romántico de la "belle époque" del 1900 (que atribuía a la Hélade la virtud de aristocratizar a quien se ocupara de ella) como, por otra parte, de un pragmatismo seudoprogresista, empeñado en aserrar la rama en que *nuestra civilización se halla asentada.*

Período sintetizante que acabe de reconocer que fueron los antiguos mediterráneos quienes nos enseñaron a "desdoblarnos" para vivir a la vez como actores y espectadores: enfrentándonos sin cesar — en activa contemplación — tanto con la naturaleza que objetivamente nos rodea como con la naturaleza que subjetivamente constituimos nosotros mismos.

En efecto, tal desdoblamiento definido como **dialéctico** por la filosofía platónica, la cual gira toda ella alrededor de este concepto — nos facilita la tarea, defensiva, de conservar nuestra personalidad humana frente a una deshumanización parcializante, una tecnificación automatizante y una socialización anuladora de la voluntad individual. Una familiarización con el bien entendido pensamiento de los maestros antiguos nos pondrá en condiciones de volvernos integrales frente a la parcialidad de quienes cultivan sólo el cuerpo o sólo el sentimiento o sólo el intelecto; de convertirnos en amos de los crecientes recursos técnico-mecánicos, tendientes a sojuzgarnos con los halagos de su comodidad, velocidad e indolencia; y de fortalecer la idiosincrasia propia de cada uno ahí donde su responsabilidad personal no podrá ser sustituida por la de un organismo anónimo.

El ejercicio efectivo de la DIALECTICA recién aludida no se aprende tras de somera información y explicación, sino que es fruto de una prolongada, esforzada y ahondada alternación con los poetas, los historiadores, los pensadores de la antigüedad "clásica" por excelencia: he aquí el cometido y el porvenir de las humanidades auténticas.

El Boticario

por Serafín J. García

En el cruce de las calles San Pedro y San Vicente, sobre la esquina noroeste, estaba la botica de don Luis Guzmán, una de las mejor reputadas entre las pocas que por aquella época — *los comienzos del siglo XIX* — tenía la pequeña ciudad de San Felipe y Santiago de Montevideo.

Pero aparte de su reputación de casa seria — que justificaban la idoneidad de don Luis en el conocimiento y suministro de las drogas que vendía y su nunca desmentida honestidad personal — gozaba fama aquel comercio de ser el más surtido de plaza.

Cuanto artículo más o menos afín con el ramo de su negocio hubiera sido posible imaginarse, se había encon

trado de fijo en las amplias estanterías de "La Estrella" — que era el pomposo nombre del comercio — mezclado con los unguentos a base de creosota y lanolina, con las amargas y purgativas hojas de sen y — ¡cuándo no! — con los jarabes de guaco y cambará, de tolu o de ipecacuana, cuya eficacia nadie era capaz de discutir por entonces.

Y no faltó quien afirmara que el hoy popularísimo refrán "hay de todo como en botica" no nos vino de España, como la gente cree, sino que tuvo su origen en el negocio de Guzmán, siendo al principio así: "Hay de todo como en la botica de don Luis", y haciéndose extensivo más tarde a los otros comercios del ramo.

Todo el santo día — si el tiempo era bueno — se pasaba el boticario hamacándose en un sillón de alto respaldar y fumando toscas tagarninas de apestoso olor, que alternaba con el polvo de rapé, su otro inocente vicio, estornudando sin ningún recato tras cada narigada, pues gustábale alardear de la fortaleza de sus pulmones.

Y como tenía el curioso hábito de sorber la pulgarada de rapé a cada hora justa, y sus sonoros estornudos se oían a treinta metros a la redonda, el vecindario lo utilizaba a manera de reloj humano, más exacto a veces que el de la Matriz.

—Estornudó don Luis. Son las cinco — se oía decir en el contorno. Y eran, efectivamente, las cinco de la tarde.

La toma del rapé constituía para el buen boticario una especie de sagrado e impostergable rito, que él gustaba oficiar con un aire a la vez solemne y parsimonioso. Extraía lentamente del bolsillo la cajita de nácar con incrustaciones de oro, la miraba y remiraba [illegible] tras de abrirla y aspirar fruitivamente la porción de rojizo polvillo, sujeta con una delicadeza suma entre el pulgar y el índice, volvía a cerrar y a guardar el estuche con la misma actitud espectacular. Luego venían los tremendos estornudos y los consiguientes alardes salutíferos, si es que había alguien presente.

Y si ese alguien era algún marchante, pues que esperara. ¡Qué diantre! Don Luis no interrumpía la toma de rapé para atender con prontitud a nadie, así se tratara del más empingorotado personaje de la población.

Aparte de alguna sangría que hubiera que hacer de urgencia — y para la que él tenía siempre bien afilada y limpia la lanceta metálica — o de alguna entablilladura de huesos rotos — que en eso el boticario era diestro como casi todos los de su oficio entonces — la vida de don Luis transcurría con plácida serenidad. Abría "La Estrella" a las seis de la mañana en verano, y a las ocho en invierno, y salvo el pequeño intervalo destinado al almuerzo y la siesta, manteníala abierta hasta que los faroleros comenzaban a encender las amarillas luces del alumbrado público.

Entre rapé y tagarninas, despacho de sinapismos y purgantes, además de algún que otro lancetazo a un cardíaco o algún ajuste de rótula, transcurría la jornada. Y por la noche, en la trastienda, una partida de dominó o de tresillo con los dos infaltables contertulios: el tendero de la calle San Sebastián, don Manuel Vargas, y el panadero del Portón Nuevo, don Pedro Otero, españoles también los dos — y andaluces como don Luis, por añadidura — lo que determinaba que aquellos juegos acabaran en discusiones estrepitosas sobre los tópicos más diversos, que por repetidas ya no llamaban a nadie la atención.

¡Ah, eran buenos tiempos, sin duda, aquellos en que don Luis Guzmán tenía instalada en la esquina de San Vicente y San Pedro su botica "La Es-[illegible]

[illegible]

[illegible]

por Jorge Tito Naser

El 20 de octubre de 1784 llegaban a Montevideo noticias traídas por el Maestre Don Xavier María de Aguirre, dando cuenta de que el Navío denominado "Nuestra Señora de Arrizarte y Señor San Josef" alias "La Limeña" se hallaba frente a las costas de Castillos, en Rocha, desarbolado y con su tripulación extenuada a merced de las olas y a punto de naufragar.

Inmediatamente se convocó la Junta de Sujetos "más condecorados" de este puerto en el edificio del Apostadero, a fin de que en ella se determinase sobre el particular lo que debía practicarse, en cuya conformidad fueron citados para solemnizar dicha Junta los señores Juan Josef, Francisco de Sostoa, Comisario de Guerra y Ministro de Hacienda Real de esta Plaza, Don Antonio de Quintana Laso de la Vega Administrador de la Real Aduana de ella, y el Capitán de Infantería Don Francisco de Ortega y Monroy, Comandante General de los Resguardos de este Puerto y Río de la Plata, y Contador de la fragata de S. M. "Astrea" y por lo respectivo al Comercio Don Juan Pedro de Aguirre, Don Juan Echon que y Don Placido Antonio Gallardo, concurriendo a este acto el Profesor en Leyes y Asesor en Rentas el Señor Don Francisco de los Angeles Muñoz, Abogado de la Real Audiencia de la Plata y Alcalde Ordinario de primer voto de esta Ciudad. Nombraron todos de común acuerdo dos comerciantes de los más expertos de este Comercio para que en nombre de los interesados en el cargamento de este buque, y en consorcio de su Maestre procedan a dar las disposiciones competentes a la mejor dirección, custodia, endulce y enfardelage de lo que se salve o el mar arroje, procediéndose por consecuencia en nombre de todos.

El Jefe de los Resguardos del Río de la Plata, Don Francisco de Ortega y Monroy destacó inmediatamente el Bergantín de su Majestad, "La Ardilla" del cargo de su comandante el Teniente de Navío Don Ygnacio de Olaeta, que a toda vela zarpó hacia las costas de Rocha. También fue despachada la lancha del cargo Miguel Fernanda, conocido por Cartagena, al lugar en que se hallaba el navío siniestrado.

"La Limeña" había zarpado de Cádiz el 12 de marzo de 1784 con registro para el Callao, Lima y llegó a Montevideo el 28 de febrero de 1785. En su momento se hallaba en Castillos con setenta y tantos enfermos que eran los individuos que había a bordo, después de habérseles muerto noventa y nueve hombres, y en el resto de su navegación hasta esta plaza perdía otros veinte y seis, totalizando sus muertes ciento veinticinco personas.

El navío se accidentó al doblar el Cabo de Hornos. El 27 de octubre de 1784 se dio con gran ímpetu a la una y media de la noche con una banca de nieve (témpano de hielo), desprendida de los glaciares antárticos.

En medio de la oscuridad y el intenso frío, se había descuidado la guardia

cuando el violento impacto del navío contra el témpano, aplastó el bauprés y cayeron sus tres palos quebrados por el encontronazo de proa.

Arrojados de sus lechos despertaron todos y subieron a cubierta para percatarse de la magnitud del desastre. El navío estaba practicamente desarbolado y escorado por la carga de sus mástiles, colgando sus velas como muertos muñones de su costado y se arrastraban sobre la superficie oscura de la mar ligadas al navío por los cables, mientras el machacado témpano consumada su fechoría, como blanco y burlón fantasma se alejaba perdiéndose en la oscuridad de la noche. El Capitán Don Matheo de Oyarbide, mandó inspeccionar con linterna todos los extremos del casco constatándose que esto había resistido bien. Por fortuna no había abierta ninguna vía de agua en la bodega.

El bauprés actuó de amortiguador, aunque había quedado aplastado hasta el mascarón de proa.

Al amanecer de un día rojizo de intenso frío de ventisca y nieve, se hallaban todos tratando de dar gobierno a la nave. Tripulantes y pasajeros colaboraban en una desesperada tarea de salvación colectiva. Se recuperaban mástiles y velamen, se hachaban los cordajes inútiles, se arrojaban a la mar los pesados rolos de los mástiles quebrados que no se podían aprovechar. Todo esto bajo los helados copos de nieve. Con las manos hinchadas y azules, ateridos por el intenso frío que los paralizaba y congelaba su aliento, sobre las ya despejadas cubiertas, se improvisaron una bandolas o velas provisorias, cosiendose a las jarcias los lienzos.

El navío era arrastrado por los vientos y las corrientes polares. Iba a la deriva y era urgente menester darle rumbo.

Fue una lucha titánica que insumió días de insomnio y de extenuante trabajo el izar aquellas bandolas, en la nave al garete en medio de un glacial viento, sobre lo que quedaba de los mastiles en la punta de cuyos muñones se ataron las jarcias con las improvisadas velas.

Estos difíciles trabajos ya comenzaron a cobrar algunas vidas. En un compás de espera, cuando la nave cabeceando en medio de las olas enderezó su navegar trabajoso nuevamente, con vientos contrarios Oeste y Noroeste, se suscitó entonces el dilema de si debía la embarcación continuar su ruta hacia el Sur o si, por lo contrario, se debía retroceder hasta el puerto próximo más seguro.

En este caso estaba el puerto de Soledad de Malvinas que era el más cercano. Pero la superioridad resolvió retroceder lo andado con la desmantelada nave hasta el alejado puerto de Montevideo, desechando el próximo y abrigado puerto de la Ensenada de Soledad. "Resueltos en no condescender en la entrada que pretendían en alguno de los puertos de la costa Patagónica o Islas Malvinas, por evitar los graves riesgos que en ella podía experimentar un buque de este porte e imposibilidad por su nueva interina arboladura por lo que se aventura en esta diligencia, en unos parajes no versados y acabrosos en donde no se contemple conseguir refrescos adecuados para facilitar a los enfermos el alivio que se les desea, de suerte que declaran los susodichos, Capitán y Maestre no ser su intensión el presentar en ninguno de los expresados parajes con el fin de dar fondo y amarrarse de no verse en el urgente caso de no haver otro remedio para salvar sus vidas pretestando desde ahora sobre cualquiera que instituiese en ello los daños y perjuicios que puedan sobrevenir al buque". ¡Fatal error de una decisión lamentable que iba a costar alrededor de ciento treinta vidas! Dice el proverbio salomónico que en caso de urgente necesidad vale más vecino cercano que, hermano leja-

no. Y la caleta de Puerto Soledad de Malvinas dependencia del Apostadero de Montevideo, con una fragata de guerra española y veteranos marinos fugarados en esos mares del Cabo de Hornos, hubieran ofrecido un seguro refugio y pronto auxilio en el hospital de dos plantas que allí la Marina Española tenía.

Leemos seguidamente el diario de la nave empeñada por el maltrecho navío: "La Limena navegaba lentamente desde las australes regiones luchando contra los elementos, con mucho trabajo con vientos sumamente fuertes y tempestuosos y la mar gruesa, siguiendo su derrota, en medio del temporal, en demanda del Puerto de Montevideo". Mientras morían sus hombres extenuados o víctimas del escorbuto, ya totalmente agotados sus víveres frescos. Es dramática la lista de bajas.

Seguimos leyendo el parte presentado ante el Gobernador y las autoridades del Apostadero por el Capitán Matheo de Oyarbide.

Hallándose a los cincuenta y ocho grados y doce minutos de latitud y en el día doce de noviembre, desarbolado de todos los cuatro palos por el efecto de haverse dado contra una banca de nieve la mañana del 27 de octubre anterior a la una y media de ella y ser los vientos sumamente fuertes y tenaces y traer multitud de enfermos que supercrecían desde la mañana del desastre a causa de las violentas maniobras que se hacían para poner la embarcación, asistiendo con nuestra ayuda a todas las maniobras a pesar de las continuas nieves, balances y rechiflas temporales que [illegible] su consecución, sin dejar de atender al reparo de las cañas del timón que en este intermedio se rompieron. Se armaron algunas bandolas (velas provisionales) en cuya operación habían sobresalido los desvelos e incesante fatiga de los oficiales y gente de mar y pasajeros.

El mismo parte da cuenta de la arribada de la nave a las costas de Rocha. Desde que decidió la superioridad desechar el cercano puerto de Soledad de Malvinas y enderezar rumbo hacia Montevideo y desde entonces la nave siniestrada vino siguiendo su derrota aunque con muchos temporales y trabajos con destino siempre a este puerto, el que no pudo tomar a causa de que el 10 del que corre entró un huracán de viento por el Sueste que pasando

inmediatamente por el Sur le rifó el trinquete y no pudiendo virar la buelta de afuera, se mantuvo toda la noche a la buelta del Oeste norueste, con medio trinquete, de cuyas resultas amanecía por la mañana del día once empeñado en el Rincon de Don Carlos, entre el Cabo de Santa María y la Ensenada de Castillos.

"En el navío nombrado 'Nuestra Señora de Arriarte y Señor San Josef' *alias* "La Limeña" hallandonos de arribada, fondeados de quatro a cinco leguas a sotavento del Cabo de Santa María a causa de haver perdido la vela trinquete con un recio temporal de viento que experimentamos por el S.E., la noche dies del presente mes en este Rio sondeamos en quince brazas de agua y remediado este daño a costa de muchas fatigas por falta de todos los oficiales y gente de mar, como que el numero de muertos de éstos y los Pasageros son noventa y nuebe, moribundos los demás, fuera aparte ser comprendidos entre los muertos dos segundos Pilotos, Don Francisco Ol[illegible] y Don Juan Miguel de Muxica, se presentó Don Mat[illegible] Cap[illegible] en la Camara Alta e informó a los señores Pasageros, que se hallan en actualidad de trabajar, aunque llenos de achaques y muy devilitados, de que ya estaba en estado de marearse para cualquiera de los puertos de Maldonado o Montevideo e igualmente con viento N. que prometa felicidad, a que le hicieran presente la imposibilidad en que se conocian para poder continuar las nuevas penosas feanas, mediante a que han tenido sobre si el peso de todas las que se han ofrecido desde el día veinte y siete de Octubre, que desarbolamos en el Cabo de Hornos, con la bonca de nieve en que se tropezó a la una y media de la noche, de cuyas resultas han fallecido varios y enfermado todos, aun los que están en pie y se presentan al trabajo diario que ocurre y que así tenían como por preciso, el que se encargase Don Xavier María de Aguirre, que se halla tal qual con alguna robustez y salud, de ir a desembarcarse en la costa para dirigirse a Maldonado o Montevideo, a que le faciliten quarenta o cinquenta hombres de mar, y los víveres que necesiten para el alivio de los enfermos y nuestra manutención, supuesto que por la dilatada Navegación, que a Dios gracias contamos, estamos reducidos a la carne salada, bacalao, calandruchas (víseras secas) y dulce, a que condescendió dicho capitán a falta de otro arbitrio, y al punto, en efecto, se prestó el citado Aguirre e hizo llamar al maestro carpintero, Cayetano Montero, y le ordenó que aprontase el Cachuco (Chalana), por ser la embarcación que está más a mano y se puso inmediatamente en execución todo lo conducente a lograr quanto antes el socorro conbencido, que otra deliveración sería la ruina total de los intereses y las vidas, por no haver en pie siquiera un hombre de mar todo lo qual pasó ante el presente Escrivano de que dará fee y testimonio para las cosas que haya lugar, a Bordo de dicho Navío a doze de Enero de mil setecientos ochenta y cinco". Matheo de Oyarbide, Xavier María de Aguirre, ante mi Francisco Larrache Escrivano.

Que en aquel destino se mantuvo padeciendo inmensos trabajos desde el 27 de Octubre hasta el 24 de Noviembre en que pudo darse á la vela mediante el socorro que el día antes se le dio por el bergantín de Su Magestad nombrado la "Ardilla" que envió el Apostadero de Montevideo y por la lancha del Cargo Miguel Fernando o "Cartagena", que a este efecto habían sido despachados de este puerto muchos días antes y no pudiendo llegar a este buque por los males y continuos vientos que experimentó.

Que desde el mes de Septiembre en sus principios, se le comenzó a enfermar la gente de escorbuto, cuya dolencia

creció con tanto exceso, que deja en *el mar ciento veinte y cinco personas* y tres que le han dicho que han fallecido de las que ayer se desembarcaron como venidas en la citada lancha de Cartagena".

"El Comandante de Marina de Maldonado dirigió en tierra el salvamento con el concurso de la gente de la zona. En la playa de Castillos se hallaban para auxiliar, recoger y asegurar lo que el mar arrojase a la costa y socorrer el navío y su gente, el Alferez de Dragones Don Ambrosio Pinedo con *porción de soldados y cincuenta* vecinos honrados, que a unos y otros dirigía el Comandante de esta avanzada marítima.

Pinedo comunicaba al Apostadero de Montevideo de estar fondeado este buque en la costa de Castillos en evidente riesgo de perderse por el estado infeliz de su gente.

El día 24 de noviembre llegaba el bergantín "Ardilla" junto a [illegible] al navío [illegible] y marineros a hacerse [illegible] Montevideo. A [illegible] trasbordadas a la lancha de Miguel Fernanda conocido por Cartagena, a pesar de la mar agitada, todos los que fueron hallados postrados y enfermos a punto de perecer sobre la cubierta y en el interior del navío ya desesperando de su salvación, e imposibilitados en su mayoría de moverse. El "Ardilla" [illegible] tributo al salvamento con la pérdida de su segundo piloto, que se ahogó con otros cinco al zozobrar en medio *de las olas la chalupa en que intentaba* un salvataje desde la costa. "En cuyo intermedio, los de Castillos, queriendoles dar socorro con el Cachuco (canoa) de "La Limeña" en que el maestre Aguirre había desembarcado a tierra del navío. Una de las muchas veces que lo experimentaban y no pudieron conseguir por la gruesa mar, [illegible] en la desgracia de que zozobrase y por esta razón se ahogaron seis. A saber: *El Segundo Piloto de dicho* "Ardilla" y cuatro marineros que estaban en la Playa con destino a ver si podían socorrerle y en cuya ocasión se embarcó un Mulato de Maldonado que allí se hallaba y también se ahogó".

El día 24 de Noviembre la población del Puerto de Montevideo contemplaba la arribada del Bergantín S. M. la "Ardilla" del Apostadero, su comandante el Teniente de Navío Don Ygnacio de Olaeta, que había dado término a las tareas del salvamento, convoyando *hasta esta ciudad al desmantelado* y maltrecho navío "La Limeña", después de haberlo socorrido en la costa de Castillos.

Pero todavía el desembarco de los naufragos en esta Plaza tendría otra dilación más, la odisea de estos enfermos, cobró un giro inesperado. Las autoridades de Montevideo fueron recelosas que la clase de enfermedad de aquella gente fuera contagiosa y pudiera propagar una epidemia en la Plaza como había ya ocurrido en otras ocasiones, *principalmente por el desembarco* de esclavos contagiados de enfermedades exóticas cuyo mal casi diezma a la población.

"Por lo tanto y siendo preciso reconocer si la clase de enfermedad que sufrían era de aquellas que por su naturaleza impidiese el desembarco en esta Plaza ordenó su señoría, (El Gobernador Del Pino) pasar a el expresado buque el Escrivano y quatro Facultativos que de antemano tenía prevenidos de acuerdo con el Señor Comandante *de los Baxeles de este Río para que* expusieran si debían desembarcarse. En cuya consideración y haviendo pasado a el relacionado Baxel asociados de los dichos facultativos Don Josef Giró, Doctor en Medicina, Don Diego Garrido, Cirujano mayor de esta Plaza y los de la Real Armada, Don Juan Josef García y Don Pasqual Morales que concurrieron de la orden de su

Comandante (del Apostadero) e impuestos todos de la diligencia que iban a practicar después que reconocieron una lanchada de Enfermos que venia para tierra a los que venia acompañando uno de los de la Marina y los otros tres, los demás se quedaron en la Embarcacion. Dijeron que el todo de las enfermedades que aquellos individuos padecian consistian en un afecto Escorbutico sin complicación de otra enfermedad, por lo que sin embargo, de ser la que sufrian endémica y contagiosa segun comun sentir de todos los Autores de Medicina en los Paises y Mar del Norte lo que también devia entenderse de los del Sur, producida por el excesivo frio que en dicho parage se experimentaba, y que habiendo sido esta producida de las mismas causas y de los alimentos de mala qualidad in[illegible] y no haviéndose experimentado en esta Plaza la comunicación de dicha enfermedad, aunque por repetidas veces han llegado varios buques con igual o mayor número de enfermos de la misma clase (En julio de 1781 habia arribado a Montevideo la fragata de S. M. "Santa Balbina" del cargo de su Comandante Ramon Novia que salio de Cadiz en 15 de diciembre de 1780, "que también no habia podido montar el Cabo de Hornos, "con la desgracia de haver hechado al agua, sobre ochenta hombres y haver llegado quasi todos los demás individuos tocados de escorbuto a esta Plaza") Eran de sentir que para el pronto alivio de "dichos enfermos podian desembarcarse y llevarse al Hospital de Marina dependencia contigua al Apostadero en el que y en Quadra separada podian curarse sin perjuicio de la salud Publica de este vecindario atendiendo también a lo más separado que se halla este parage de la Poblacion" En cuya conformidad y adhiriendo su señoria al parecer de los facultativos mandó que inconsinenti se procediese como en efecto se hizo a el desembarco de los referidos enfermos y que estos se llevasen al nombrado Hospital que a este fin estaba preparado. ¡Cuantos males se hubieran evitado y cuántas victimas del escorbuto, o avitaminosis hubieran dado todo lo que poseían por obtener en su agonía una botella o una gotas del zumo del único elixir que hubiera podido salvarlos de esa terrible enfermedad caracterizada por hemorragia, por causa de comer carne salada, bacalao calandracas y dulces, únicamente!

¡Cuántos hubieran dado toda su fortuna por un poco de verduras frescas o por una botella de jugo de limón, ese elixir maravilloso cuya vitamina hubiera podido salvar a todos los desventurados tripulantes de aquella nave cuyo nombre, como si fuera una burla recordaba una fruta cítrica

"El señor Don Joaquin del Pino, Coronel de los Reales Exercitos, Gobernador Politico, y Militar de esta Plaza. Yngeniero Director de las Reales Obras de fortificacion de ella, Juez de Arrivadas de Dicho Puerto y Jurisdicción, y [illegible] de Real Hacienda pasaba a Capitán Matheo de Oyarbide la cuenta del Apostadero por concepto de reparaciones de "La Limeña" cuya suma ascendia a 85 000 pesos. Los Almacenes de Marina proporcionaron los repuestos y personal de astillero competente para dejar la nave en condiciones de navegar El 20 de junio de 1785 daba cuenta el Gobernador Del Pino de que "La Limeña" se hallaba armada de toda su arboladura y xarcias y en aptitud de darse a la vela para el Callao de Lima, puerto de su destino. Su viaje desde Cádiz hasta la salida de Puerto de Montevideo habia durado la friolera de un año y tres meses, las crónicas no nos dicen cuanto tiempo más llevó la nave para completar su viaje hasta el Callao de Lima.

¡Oh delicias de los buenos tiempos venturosos de la navegación a vela!

El Paisaje Uruguayo

por Daniel Vidart

El paisaje de la geografía no es el [illegible] literatura. No es tampoco el de nuestra subjetividad [illegible] propia a proyectar [illegible] que [illegible] bargo

Un paisaje geográfico tiene elementos fisiográficos y elementos humanos, por los primeros se manifiesta el mundo físico y por los segundos se define la cultura social objetivada en dispositivos materiales.

Atento a lo expresado, estudiaremos el paisaje uruguayo como una entidad geográfica, como la confluencia de la geografía física y la geografía humana, como el escenario de un gran diálogo, digámoslo con palabras de Hegel, entre la Naturaleza y el Espíritu.

Comencemos por los elementos naturales o primarios del paisaje. Ellos son el relieve, la flora, la fauna, el estado peculiar de atmósfera. Constituyen el sustrato planetario sobre el cual las humanidades han edificado, laboriosamente, las condensaciones culturales del área rural y los centros urbanos.

Sobre el relieve del Uruguay hay poco que decir. Comparado con el de resto de América resulta atípico y marginal. La nuestra no es una tierra dramática sino una tierra apacible. Todo el país, o casi todo, es una penillanura, una sucesión de ondulaciones suaves, gráciles, de plasticidad femenina. Dicha penillanura configura el horizonte familiar de las cuchillas. Donde el fundamento geológico es de granitos y gneiss aparece la penillanura cristalina, de cumbres redondeadas. Los geólogos hablan en este caso de un relieve senil o epilogal, limado por el desgaste de los milenios. La penillanura cristalina ocupa gran parte del sur del país y tiene un paroxismo orográfico en el cordón de alturas que desde Aceguá, en la frontera con Brasil, a Piriápolis, en el litoral platense-atlántico, instaura la presencia de las serranías y sus paisajes agrestes. Dichas serranías de color apagado, grises en sus remates y verdeoscuros en sus flancos, no sobrepasan los 500 metros de altura. No son una barrera para el paso de los hombres, los animales o los meteoros. No configuran obstáculos, sólo su flora de duras gramíneas y lo áspero del terreno determinan la ocurrencia de la ganadería ovina a lo largo de su recorrido y a lo ancho de sus estribaciones. Hay, además de esta penillanura cristalina, una basáltica y otra sedimentaria. Ambas comparten el rasgo común de formar un horizonte de cerros chatos, de cordones mesetiformes, de modestas altipampas excavadas y devastadas por la erosión.

La penillanura basáltica ocupa el espacio orográfico del horizonte de Haedo que Giuffra, demasiado pomposamente, denominó "altiplano de Haedo". Empero no es así. Los altiplanos en sentido estricto son las mesetas del Tibet, Pamir, Mongolia, Atacama o Bolivia, por nombrar las más notorias. Por eso Chebataroff ha acertado al llamarle "cuesta basáltica", cuyo reborde cae abruptamente hacia Tacuarembó y cuya pendiente se estira hacia el valle del río Uruguay o "planicie elevada", como lo califica en su última nomenclatura. El origen de esta zona es volcánico. Los volcanes que ocupaban el sur del Brasil derramaron, hace millones de años, lavas básicas de gran fluidez que cubrieron en sucesivas coladas — de nueve a once — una superficie de 800.000 km² en el cono sur del continente. La parte que nos tocó posee caracteres muy peculiares: es la zona de los cerros chatos, de las cuchillas tabulares de la "tierra bocha", de las gramíneas pobres, de los rancheríos más misérrimos y abundantes. Es también la zona de las ágatas, de los caminos bravos, de los grandes vacíos demográficos que caracteriza a los latifundios septentrionales.

La penillanura sedimentaria se extiende al este de la basáltica. Aquí ya no hay capas de lava sino terrenos de areniscas colocadas en estratos. Los resultados orográficos son idénticos: al-

ncaciones de cerros como tambores y, de tanto en tanto, cumbres resistentes como las de Batoví Dorado y Mirina que, que inscriben en el paisaje sus perfiles curiosos. Un rasgo común de estas tres penillanuras es que ocupan una gran parte del cuerpo territorial uruguayo y que son centrales. Las llanuras, que también las hay, se dan en situación periférica con respecto a las penillanuras: se abren hacia los litorales del río Uruguay — planicie elevada — del río de la Plata — planicies platenses — y del Atlántico — planicie de la Laguna Merin.

Llanuras y penillanuras configuran un relieve manso, a la medida del hombre. Tanto por su orografía como por su antropología el Uruguay es el país menos americano de América. Aquí no hay indios enquistados en las zonas rurales con sus idiomas y costumbres; aquí no hay Andes que nos atropellen con su marejada de piedra, ni pampas que nos aplasten con su monotonía horizontal, ni selvas que defienden con su infierno verde las vísceras de un territorio adherido aún al cuarto día de la Creación, tal como dijera von Kayserling. Este es un país abierto, apto para ser conquistado por el trabajo paisajístico de los campesinos y la sistematización tecnológica de los ciudadanos.

Recapitulemos, pues: una penillanura dividida en cristalina, basáltica y sedimentaria y pequeñas lomas periféricas donde la agricultura se asienta desde temprano o logra instalar puntas de lanza, tal cual sucede en las arenieras del este que han bonificado los antiguos esteros. He aquí la fisonomía de un relieve sin crispaciones, un relieve moderado como el áurea mediocritas de los filósofos conservadores.

Si hubiéramos inquirido con espíritu geológico en el sustrato de estos relieves ajenos al dramatismo telúrico del Nuevo Mundo nos habríamos enterado de muchas cosas interesantes: el Uruguay es un compendio de distintas eras, un muestrario de terrenos que se asientan sobre el hueso venerable del esqueleto arcaico o que cubren las últimas formaciones sedimentarias del cuaternario. Este destino de encrucijada se repetirá con la flora, con la fauna, con el clima, todos insignes decoradores de los puros aspectos morfológicos del paisaje.

Comencemos por la flora. Está bien decir que el Uruguay es una gran pradera. Lo que predomina en los espacios interiores es la vegetación pratense: pastos duros en los remates de las cuchillas, pastos tiernos en las axilas orográficas humedecidas por las cañadas, maciegas apretadas en el borde de los bañados, ralas alfombras de gramíneas en los terrenos rocosos o muy permeables, espléndidos herbazales en las tierras negras del litoral del río Uruguay (Soriano). Sin embargo las cosas no son tan simples. Si bien el 97 % del territorio es el dominio indiscutido de la pradera existe un mundo arboreo digno de mención, cuya tala fue emprendida en la época colonial y prosigue actualmente.

Los árboles de nuestro país se concentran en los montes de los ríos y en las anfractuosidades húmedas de las sierras. Hay, al margen, una población de palmeras — las yatay, chirivá, butiá y caranday — y una típica vegetación palustre o de bañado. En cuanto al monte fluvial, a medida que asciende a la zona subtropical mayores son sus representantes arboreos. Las islas del río Uruguay poseían hasta hace poco tiempo — los leñadores se han encargado de abatir los más grandes ejemplares — árboles tan corpulentos como el timbó, cuya copa puede dar sombra a cincuenta o más caballos. Giuffra no accedió a darle autonomía a la vegetación uruguaya y la estudió como un producto residual destacando

tres influencias fronterizas y tres formaciones típicas: la estepa de gramíneas pampeanas, el alto bosque mesopotámico y los bosques serranos subtropicales riograndenses y misioneros. Hoy se habla de una Provincia Uruguayense, anterior a la Bonariense desde el punto de vista cronológico y botánico, cuya área comprende la Mesopotamia argentina, el plexo geográfico de nuestro país y el estado de Río Grande do Sul. Los caracteres de dicha provincia son los siguientes: geomorfología poco pronunciada de penillanura y peneplina, red hidrográfica bien inervada de forma arborescente, aguas subterráneas a poca distancia de la superficie, lluvias distribuidas a lo largo de todo el año que totalizan un metro cúbico de precipitaciones caídas sin ritmos estacionales, vientos constantes y fuertes que evaporan rapidamente el agua pluvial y afectan el crecimiento vertical de los árboles, pastizales predominantes mezclados a veces con subarbustos, bosquecillos en las sierras y árboles de porte mediano y aun grande junto a los ríos.

Todos estos son los datos de la geografía. Pero los paisajes determinados por el relieve y vestidos por la flora son algo más que entidades fisiográficas. Tienen perfume, luz propia, agresividad o complacencia ante el tacto del viajero, estilo, en fin, cuya reducción al dato científico sólo se puede efectuar merced al empobrecimiento de su realidad polivalente.

¿Qué características poseen los paisajes maternos de nuestro Uruguay litoral y mediterráneo? ¿Qué color, qué cromatismo sensorial distingue a nuestra tierra? Amarilla en las dunas del Atlántico y el cinturón de playas platenses, verde botella en los bañados, verde cantarida en los bosques fluviales, verde turquesa en los pastos duros, verde esmeralda en los trebolares

tiernos, color miel en los flechillares del estío, gris y ocre en las serranías peladas, gunogrecida en los sangradores de basalto, nuestra tierra no brilla con estridencias tropicales sino que arde por dentro, como un inmenso tratado botánico, con reprimida y económica lumbre. No hay rojos violentos, no hay anaranjados metálicos, no existen contrastes de colores. Uruguay, en efecto, es un país de matices y rincones; su belleza recatada exige un ejercicio continuo del espíritu para sentirla como el regusto de un vino, como una melancolía de días felices. Nuestros paisajes son una constelación de pagos, de parajes donde la familiaridad y la ternura — escondida tras la rudeza aparente de paisano — destilan el agua menor de la nostalgia, porque los que arribaron ahora, iluminados por relámpagos de cardenales y conquistadores serenos desde el tiempo se entrevieron en el ejer su capítulo de horas perdidas al santo botín. No cabe a poesía épica ni el arrebato de grandeza en la transcripción literaria de nuestros paisajes. Son correspondientes la reprimida efusión del lirismo y el tono modesto, acordinado, de la égloga criolla.

Es posible que el geógrafo rechace por improcedente la anterior caracterización. Razones no le faltan. Pero sucede que los paisajes no son solamente objetividad tridimensional; son también y sobre todo, vivencia, cotidianidad, escenario de nuestra aventura humana. Por eso es posible comprender el tono efusivo de las evocaciones sentimentales; en cambio es necesario rechazar las exageraciones del determinismo geográfico. Doy dos ejemplos uno es el de Zorrilla de San Martín, el otro, de Alfredo Ebelot.

Zorrilla de San Martín considera a la geografía uruguaya como un lazarillo de la historia: "si quisiérais daros cuenta de dónde comienza y adónde termina esa tierra como entidad geográfica, de límites geológicos bien perceptibles, podéis advertir que ella es la punta subtropical del gran macizo orográfico cuneiforme del Brasil, el vértice inferior del dilatado triángulo formado por la línea horizontal del Amazonas y por las dos líneas convergentes de las costas atlánticas por un lado y de los ríos que vienen del norte a unirse en el estuario del Plata y desembocar con él en el Océano, por el otro. En este vértice inferior está Montevideo". ..."Lo que interesa es que os déis cuenta .. de la conservación de esa región, independiente por naturaleza, como la sede de un pueblo necesariamente distinto de los demás, chicos o grandes, que la rodean. Acaso lo que perdió en extensión hacia el norte lo ganó en intensidad en su núcleo meridional. Se ha quedado con lo más homogéneo, con lo indiscutible, lo inconmovible. Si el mapa de América del Sur no fuera aún definitivo, la República Oriental del Uruguay será centro de atracción, nebulosa espiral, jamás satélite. La geografía manda en la historia" (La Epopeya de Artigas.)

Alfred Ebelot relaciona los horizontes geológicos con los valores de la antropología cultural y los bienes de la antropología física: "La provincia de Buenos Aires ha sido edificada con barro, la Banda Oriental, con roca. No es un detalle insignificante esto de pisar un suelo de granito o de fango apenas oreado. Para principiar, no ignoran ustedes que los caballos de la Banda Oriental, algo bajos, pero alegres y animosos, tienen más firmes las manos, mayor soltura y aguante que los de las pingues llanuras de las riberas de enfrente, de los que, sin embargo, son descendientes"... "¿Se habrán figurado ustedes que los hombres no han de participar de los caracteres generales de la fauna, los que son evidentemente un resultado de la clase de suelo" ¡Qué error! La gente está sometida como las

testas a la influencia del medio ambiente. Los orientales están dotados de un temperamento más seco, de músculos más duros, de pasiones más vivas, de arranques más bruscos, de lo que se nota río por medio. Les gusta retozar como buenos potros en un buen potrero" .. "el gaucho oriental es más primitivo, más arisco ante la civilización que el porteño. Huele mas netamente a mestizo indio, tiene cualidades más ásperas. Efectos del suelo y de las revoluciones. (La Pampa.)

Ya estamos de vuelta de las desmesuras del determinismo geográfico. La naturaleza no obliga sino que invita, no hay necesidades sino posibilidades, sobre la gravitación de lo telúrico prima el peso de lo cultural. Sin embargo el relieve uruguayo propició una red de caminos dóciles, juntados como un haz de riendas en las manos del cochero montevideano, la inexistencia de compartimientos tabicados, propicios a los enquistamientos tradicionalistas y raciales, permitió que las ideas y los hombres circularan libremente por el territorio, confiriendo gran homogeneidad al cuerpo costumbrístico de nuestro pueblo.

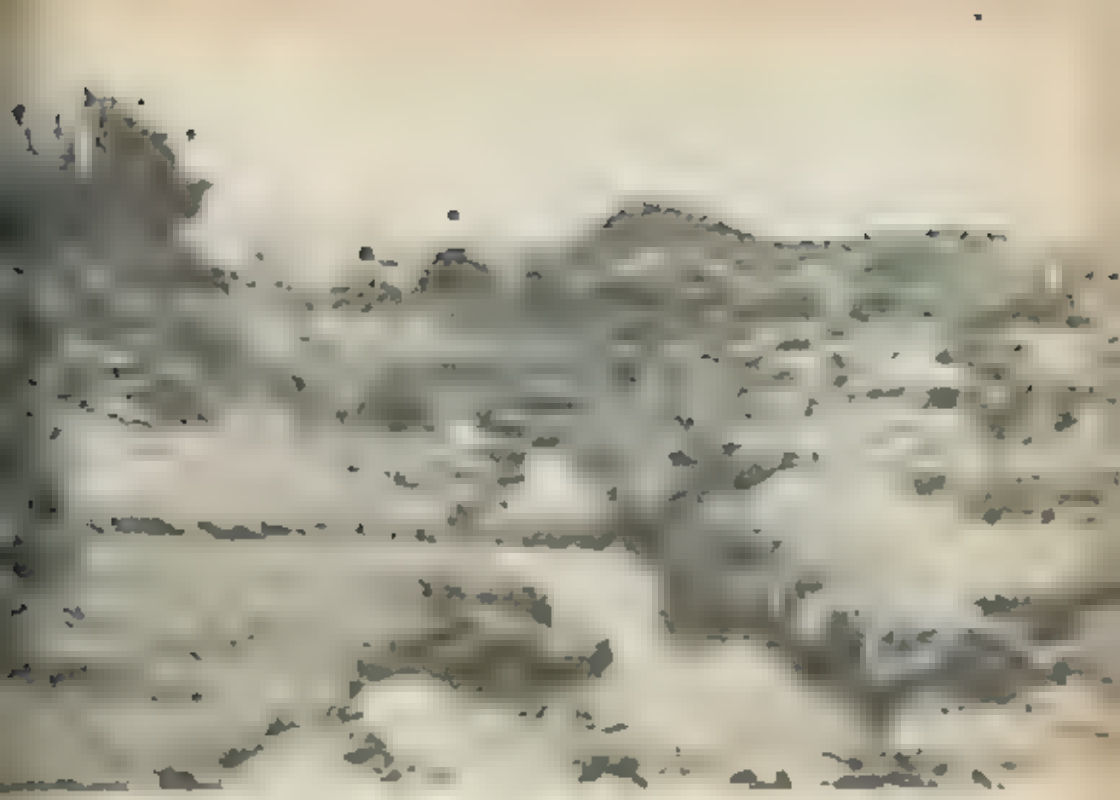
Hemos hablado del relieve y de la flora. Nos hemos detenido en consideraciones laterales. Ahora hay que completar el cuadro de los componentes fisiográficos del paisaje uruguayo con la fauna y los meteoros.

La fauna uruguaya debe ser distinguida de la ganadería. El venado pertenece a la fauna autóctona, el toro, el caballo o la oveja son productos alóctonos, transatlánticos, traídos por los conquistadores europeos. Claro está que el ganado es consustancial al paisaje uruguayo colonial y contemporáneo. No pueden imaginarse las cuchillas sin sus manchas de rumiantes cachacientos pastando o sesteando a la sombra de las isletas arbóreas. Y como el ganado supone la estancia, cosguilada edilicíamente en los cascos de estas que coronan las cuchillas, y como el oasis humanizado supone el macrofundio espacial, estamos ya en camino de otro tipo de consideraciones. Por ahora debemos detenernos y concretarnos a la tipicidad de nuestra fauna indígena.

El Uruguay es el país de los pájaros. Por sobre la fauna acuática de peces y la terrestre de mamíferos y reptiles, el reino de las aves — con su escándalo matutino y su tierno piar de los crepúsculos — predomina sobre todos en cantidad y variedad, en animación y belleza. Esto no quiere decir que el carpincho, la comadreja, el zorro, la [illegible] el tucu-tucu y otros mamíferos no abunden, en compañía de las víboras de toda laya y el lagarterío, saperío y sanguijuelerío que pulula en las sierras y bañados.

Los paleosociólogos tendrían un interesante trabajo si pudieran reconstruir las condiciones de vida de las tribus semisedentarias — los habitantes de los mounds del litoral uruguayo y de los "terremotos" de los bañados del este — investigando las relaciones existentes entre la fauna local y los grupos humanos. Desde la experiencia del indio a la del matrero o monteador, pasando por la de los excursionistas animosos y de buen diente, se sabe que el monte da de comer sin necesidad de hacer el surtido en el boliche. La pesca, la caza, la recolección, ofrecen los productos variados de un bestiario accesible. Uruguay, país de pájaros, también lo es de bichos de monte, debería decirse ampliando la anterior caracterización.

La antigua fauna ha perdido algunos ejemplares de gran talla: se acabaron los jaguares, los pumas, los osos hormigueros, los guazuptisús y los guazubirás, los pecaríes. El yacaré sólo perdura en los ríos y arroyos de Artigas, el coendú apenas si se ve en los bosques del Cuareim. No obstante nues-



tro campo es un animado mundillo de pequeños mamíferos, particularmente activos en las horas nocturnas: hurón, zorro, comadreja overa y colorada, peludo, carpincho —el más corpulento *de todos*—, *lobito de río, mano* pelada, rata de agua, gato montés y pajero, conejos, murciélagos, etc., son los personajes del gran fabulario folklórico y de la realidad zoológica. Y finalmente se hallan *los elementos* del telón de fondo. El cielo forma parte del paisaje y el cielo uruguayo posee caracteres especiales. Ya lo advirtió así Saint Hilaire en 1820: "El aire de alegría que reina en esta región se debe, tal vez y en parte, a la idea de riqueza y abundancia que sugieren tan excelentes praderas y en parte, también, al color del cielo que es de un azul suave extremadamente agradable a la vista, y a la luz, que sin deslumbrar como en los trópicos, tiene un esplendor y un brillo desconocidos en el norte europeo.

Tradicido esto juicio a promedios de insolación debe decirse que en el invierno un 55 % de los días son despejados y brilla el sol, dicha insolación aumenta paulatinamente en la primavera (66 %), *el otoño (68 %)* y el verano (75 %). El color azul claro, celestón, que conmueve a Saint Hilaire es debido a la humedad atmosférica. Y para redimir estos cielos elevados y *monótonos aparecen los serviciales* cúmulos, los finos y emplumados cirros, los taracrados cúmulos-estratos, todo un cortejo de nubes que da vueltas en la calesita del viento cubriendo un 50 % del cielo como promedio anual.

Hemos ofrecido hasta aquí el inventario de los elementos ópticos, olfativos, táctiles, sensoriales, en fin, del paisaje uruguayo. No hemos mencionado los humanizados, los más importantes sin duda. Pero éstos ya caen en la categoría del paisaje cultural que estudiaremos en alguna otra nota, si

se nos vuelve a ofrecer la hospitalidad de estas páginas.

Cabe, para terminar, realizar un balance sintético del paisaje natural uruguayo. Dicho paisaje, que no llega a configurar regiones sino comarcas con leves énfasis locales, es una encrucijada geomorfológica, una suma de marginalidades botánicas y faunísticas, un campo de batalla entre los climas tropicales y polares. Geomorfológicamente el Uruguay es un país denudado, de corta talla orográfica, de alargadas colinas soldadas por su base. No es una llanura, no es una meseta, no son sus cimas humildes un desafío a la circulación de los hombres y los productos de la economía. En su delicado relieve no existe ni la desmesura ni el aburrimiento. Los puntos culminantes de las sierras, a veces heridas por bellísimas quebradas — el abra de Perdomo, la quebrada de los Cuervos, el salto del Penitente, el abra de Zabaleta, el valle Edén, las sierras de la Aurora — no llegan a medio kilómetro de altura. Los valles son abiertos, las frugales llanuras se extienden entre redondeados contrafuertes de cuchillas, los horizontes no clausuran la mirada ni la invitan a la aventura del deambular infinito.

Así como en su aspecto geomorfológico el Uruguay es una zona de transición entre los macizos del sur brasileño y las llanuras de la Pampa también su geología es un mosaico, un muestrario de eras. De los terrenos más antiguos de la historia del mundo subsiste el escudo cristalino, anterior a la aparición de la vida en el planeta. Y sobre este firme y arcaico pedestal se levanta el edificio geológico de la era primaria y sus mares cálidos, de la era secundaria y sus sedimentos gondwánicos, de la era terciaria y los terrenos fértiles que buscan los agricultores progresistas, de la era cuaternaria y los limos pampeanos y postpampeanos donde quedó enterrado el osario fósil de una fauna gigantesca. De nuevo, pues, aparecen la encrucijada, el crisol, el diálogo entre la roca ígnea y la sedimentaria, entre el berroqueño granito y la arcilla fácil, entre los blanquecinos silecundos y las capas de Fray Bentos, condecoradas por los trigales.

El clima uruguayo, por su parte, surge de una sucesión caótica de tiempos: no tiene una firme estación de fríos ni una sostenida época de calores, los ciclones y anticiclones, periódicamente, y a veces sin aparente norma, movilizan los frentes fríos y los frentes cálidos, provocando bajones y ascensos del termómetro en cualquier momento del año, del día o de la noche. Las lluvias, moderadamente redondeadas por un promedio anual de 1.000 milímetros, caen a veces como en la selva ecuatorial y otras veces como en las zonas subdesérticas. En lo que hay mayor constancia es en el viento — Uruguay país de pájaros y de bichos de monte, también puede ser definido como país del viento — pero en ocasiones es cálido y pegajoso, y en otras trae el fresco y estimulante masaje de la pampero, o la pertinaz llovizna del sudeste o el empuje homicida de los huracanes occidentales.

La fauna y la flora cumplen también puntualmente con este destino intermedio que nos colocó a la orilla de un estuario que no es mar ni río para transar entre la austeridad biológica de la Patagonia y la exuberancia vital del trópico de Capricornio.

Todos estos elementos del paisaje natural serán curiosamente corroborados por los del paisaje cultural, a tal punto que el Uruguay es un docente ejemplo de humanidades trasplantadas que de la marginalidad se han orientado hacia la integración y del enajenamiento a la búsqueda, aún desorientada, de la autenticidad americana.

Los [illegible] o

Ya se ha dicho en todos los tonos que el Uruguay vivió y vive de espaldas al mar. Lo han expresado los historiadores, los ensayistas, los geógrafos, los sociólogos, los escritores, los políticos. Pese a contar con uno de los mejores pesqueros del mundo, pese a su soleada *plataforma continental y al plancton* que alimenta a los cardúmenes que descienden por la corriente del Brasil o ascienden por la corriente de las Malvinas, pese a su larga costa platense y oceánica pespunteada de balnearios, los uruguayos desestimamos la riqueza, la presencia y las rutas del mar. Ni el indio que en la prehistoria acampó en los paraderos del Atlántico, donde [illegible] a matar lobos con sus aguzadas piedras pulidas de tipo sambaquiano, ni el gaucho, que se ensimismó en su ondulado dintorno lleno de herbazales, atento sólo a los toros y a los perros, sintieron el pathos acuático de las grandes aguas turbulentas, el llamado de las olas rotas y las costas estremecidas por la espuma. El indio venía de las entrañas de América y el gaucho amasó una cultura mediterránea desde la tierra firme y afirmadora constituyó la cifra cotidiana de su deambular vital. Y luego, las sucesivas generaciones de uruguayos hemos padecido, en perpetuo geotropismo, la realidad de una economía terrícola, la gravitación de una ganadería a cielo abierto, de tipo colonialista, los trillados escenarios del ranchério y el arrabal —ámbitos de los personajes de Javier de Viana o Florencio Sánchez, de Amorim o Rosencoff—, de la estancia y los Cantegriles, de los lánguidos pueblos de tierra adentro y la ciudad tentacular. Si nos sacan al gaucho o al compadrito, nos quedamos sin personajes típicos, si nos privan de la guitarra, del folklore o el bandoneón del tango, nos quedamos sin arte; si nos falta el churrasco con gusto a leña pelea y a gramilla nos quedamos sin comer; si nos enfrentamos al mar lo hacemos como veraneantes, como playeros empedernidos; rozamos sólo su epidermis costanera y no inquirimos por sus vísceras profundas, por su significado cósmico, por su riqueza oculta. Al balneario estival concurre la gente de la tierra para afirmar su telurismo en el chapuzón salado y en el retorno a la churrasquera donde aguardan los chin

cholines, los ríñones, y otras livianas menudencias culinarias del ritual de los mediodías.

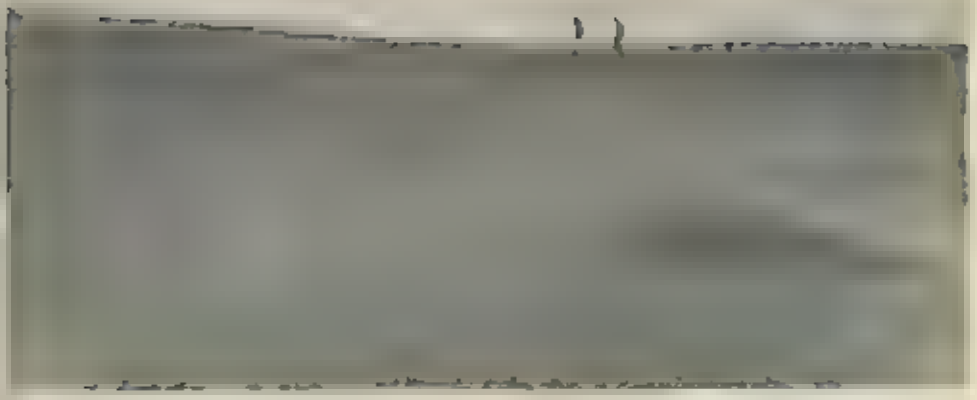
Hay sin embargo, un limitado y extraño sector de uruguayos que conversa mano a mano con el mar, que lo enfrenta y desafía, que le arranca sus peces y moluscos. Este puñado de uruguayos marginados geográfica, económica y socialmente, son los pescadores de la costa atlántica.

Quien haya recorrido con ánimo algo más que turístico la costa de Rocha, una zona apta para la pesca deportiva de orilla y la pesca de altura mar adentro, habrá encontrado a lo largo de la misma cuatro concentraciones de comunidades pescadoras. Un grupo se localiza en La Paloma, donde se practica la pesca de carne "blanca", empleada para la alimentación cotidiana. Otro grupo se halla entre el Cabo Polonio, donde se levanta una aldea, y los grandes arenales de Valizas, sede de los casi legendarios valizeros, recorredores de costas y recolectores de despojos de naufragios. Otro, el más nutrido habita en Los Cerros, un paraje de salvaje belleza rematado por la Punta del Diablo que adentra su lomo de cetáceo geológico en las aguas combatientes. El cuarto, constituido por pescadores muy pobres, se halla en La Coronilla, en las proximidades de Santa Teresa.

Estos pueblitos oceánicos sobrellevan una dura existencia. Todos los pescadores tradicionales del mundo viven duramente, como bien se sabe. Desde los [illegible] langaros bahianos que se aventuran en sus balsas mar adentro y los sufridos isleños irlandeses de Aran hasta los pescadores portugueses de Nazaré, circundados por una negra bandada de mujeres que rezan, lloran sus muertos y conjuran las furias de mar acariciando la arena, todos los hijos y nietos de esta gente litoral, enquistada en la costa desde los tiempos prehistóricos — de ahí lo arcaico de sus "artes de pesca" — dialoga sin estridencias con un peligro que por su cotidianidad desdeña la metáfora literaria o el sensacionalismo periodístico.

Pero en el caso de los pescadores del Atlántico, dedicados casi unánimemente a la extracción y charqueo del tiburón "trompa de cristal" también llamado vitamínico o cazón, a los riesgos de su mortal oficio se agregan las contradicciones de una economía raquítica, de una sociedad casi endogámica, de una imprevisión crónica, de una ignorancia supina, de un equipo tecnológico generalmente ineficaz, de una subalimentación permanente, de un ruinoso trasplante laboral, de niveles de vida miserables acentuados por el aislamiento geográfico y el centrífugismo sociocultural. Si la vida en los ranchéríos de tierra adentro, los que pululan aun en la zona pecuaria pese al continuo éxodo a las ciudades, es una caricatura de la existencia humana, o mejor, un ejercicio de supervivencia y duración fisiológicas ("yo no vivo, duro", decía el habitante de un pueblito a un maestro encuestador), en las aldeas de pescadores que salpican los arenales atlánticos las condiciones de penuria se acentúan y para adaptarse miméticamente a un medio físico ingrato las comunidades deben involucionar hasta la célula tribal. Los pescadores son los representantes de la prehistoria, los ejemplares de una cultura de la pobreza a la espera de un Oscar Lewis que la analice de modo dramático y científico a un tiempo.

Antes de asomarnos a la vida cotidiana de estas comunidades del desamparo es importante describir el escenario donde se asientan. No se trata de conceder la parte del león al determinismo geográfico, pero los geógrafos franceses de la escuela de Vidal de la Blanche han demostrado que los géneros de vida, cuanto más primitiva es



la tecnología, más ajustadamente reflejan las condicionantes del habitat.

Antes de llegar a los pescadores es menester atravesar los arenales. La escala de los arenales del Atlántico no es la que prima en las playas del Río de la Plata. Dichos arenales se asientan en la llanura que rodea la cuenca de la Laguna Merín y se empecinan en la Angostura y La Llanada, dos zonas *temibles en verano y en invierno. Otrora* las arenas voladoras sepultaban los trillos de las diligencias y avanzaban potrero adentro, enterrando a los gramillales, mientras reventaban los ojos de agua y soplaban las audestadas. Hoy los caminos se han abierto paso en este paisaje desértico pero corren a ocho, a diez kilómetros de la costa. Para llegar a ella hay que recurrir, de no contar con un automóvil de doble diferencial y llantas pantaneras, al carro, al caballo o a la siempre servicial locomoción a pieda con que nos ha obsequiado la tradición antropomorfa. El cordón de dunas que segrega a las aldeas de pescadores en las soledades litorales todavía está sembrado de antiguos parideros indígenas. El ir y venir de las *arenas descubre de tarde en tarde* restos de talleres donde arden las esquirlas blanquecinas de fragmentos de cuarzo. Las dunas tienen al principio algo de vegetación halófila, subsisten algunos troncos ennegrecidos por el fuego de los rayos que de a trechos levantan sus ramas crispadas en un inútil pedido de clemencia, más adelante unos pequeños bosquecillos enanos remolinean en los bajos, luego la arena recobra su imperio y se tiende en grandes sábanas amarillentas hacia el trueno lejano y salobre del océano. Es impresionante caminar por los arenales. Las dunas, que se suceden con persistente monotonía, muestran a veces las huellas de la marejada eólica formando surcos paralelos, ondulados que rizan la superficie de este mar inmóvil. Por momentos las hinchadas cúpulas parecen velámenes o domos de catedrales enterradas bajo mantos de ceniza dorada.

El espectáculo recuerda, a quienes hayan recorrido los desiertos de arenales del Iguidi del Sahara o la zona occidental del Gobi: arriba el sol inmóvil reverberando como una nebulosa calcinada en su propio aliento, en derredor la teoría de colinas, desdibujadas en sus cumbres por el vendabal que las hace humear y cambiar de forma en pocas horas, a lo lejos un horizonte reverberante, temblorosa, propicio a los espejismos. Y por todas partes, en lo alto y en lo bajo, las minúsculas partículas de arena que ametrallan los pómulos, que picotean las rodillas, que ceden bajo las plantas y hacen la marcha penosa a medida que se avanza hacia la agua y la sombra apetecidas.

Los pescadores del Atlántico ha encarado detrás de estos arenales sedientos. A su frente está el mar, casi siempre colérico, siempre inquieto, apenas amansado por las caletas y los espigones de roca ígnea, embistiendo de frente una costa rígida y desguarnecida. A sus espaldas está la arena humedecida por las aguas que forma sólidas avenidas costaneras, y luego la arena donde caen los copos de espuma, menos compacta que la anterior, y finalmente la arena libre, seca, voladora, que cerca las aldeas con su asedio concéntrico de aridez y desmesura. Las viviendas de los pescadores son el reflejo de su condición de comunidades sitiadas. Como no existe la tierra es imposible construir ranchos de paredes de terrón o fajina. Lo que menos cuesta transportar desde los bañados más o menos remotos es la paja brava y los juncos. También se traen troncos y varetones de los montes achaparrados que marginan las lagunas. El mar proporciona altajías, tablones de escotillas, despojos de obra muerta arrancados por el oleaje a los restos de naufragios que abundan en el cementerio marino circundante. Y con estos elementos se construyen las habitaciones: paja, horcones, tablas, varas. El piso es de arena, en algunas, muy pocas, la arena es sustituida por una mezcla áspera de portland. Las casas más pobres solo tienen puerta, tal como sucede en La Coronilla. En su interior, lóbrego, ahumado por el fuego de troncos cuya obtención es difícil y cuyo cuidado es celoso, se hacina la familia. En un rancho encontré un pescador enfermo desde una semana atrás, con sus hijos subidos en la cama. Era imposible dejar el pueblito: llovía desde hacía dos días y el hombre volaba de fiebre. Es de imaginar que el mobiliario es muy pobre y sumario, tal como corresponde a los refugiados en un campamento. En los rincones de los ranchos se amontonan las redes. Todo está trascendido por un penetrante olor a pescado que afuera se convierte en aliento de podredumbre, en vaharada infecta.

Los ranchos se levantan coronando los barrancos costaneros, o a su pie, o entre las dunas peladas que los defienden del viento y humedad del Atlántico. No hay ningún orden en su disposición; forman un revoltijo caído al azar en las arenas, entreverados con retretes, secaderos de redes, secaderos de cazón y botes de cascos vetustos.

Desde estos pueblecitos sin agua, sin árboles, apenas vestidos por algunos arbustos cuidados amorosamente por las mujeres, solo se divisa el cielo y el mar. El mar es una panoplia monótona, sin trazas de barcos —las líneas de navegación corren lejos de la costa— cuya únicas alusiones a los viajes son cadáveres desmantelados de cascos semiterrados en las restingas, carcomidos por el salitre, desvencijados por las amargas uñas de yodo, condecorados por el guano de las aves marinas. Y el cielo es un telón inmenso y pesado como un sudario, aburrido de soportar el eterno vuelo y los graznidos de las gaviotas.

Estos pescadores se han dedicado a los tiburones. Son cazoneros. Con sus trasmayos, antes de algodón y hoy de polietileno, acarrean hacia la costa redadas de cazones angelitos, recorrecostas, sardas, tiburones africanos y brasileños, toda laya de escualos, en definitiva, de los cuales industrializan preferentemente el cazón, convirtiendolo en un buen sucedáneo del bacalao.

Lo curioso es que esta gente no come pescado. Con los medios de que disponen es imposible la pesca de especies de carne blanca. Cuando no pueden contar con los hervidos de fideos y con la carne vacuna u ovina que viene en destartalados carritos desde el interior, del otro lado de las dunas, llegan a pasar hambre. No les gusta comer mejillones y almejas, es más, no saben preparar estos ricos moluscos. Rechazan la carne de los pulpos, cuyos brazos ostentan desagradables ventosas. Un día que se pescó media tonelada de centollas en Cabo Polonio el precioso botín fue condenado al pudridero pues gente que se estima no puede comer arañas de mar. Los siri de caparazón aculado, señores de la gastronomía litoral, son rechazados como cangrejos repugnantes. Fuera de la vaca y el capón se comen gallinas y cerdos. Tanto las aves como los suinos se alimentan con el tripario de los cazones. Algunos pescadores asan los lobitos que medio devorados por los tiburones aparecen entre las rocas y se los dan a sus cerdos. Ni que decir que tanto gallinas como chanchos saben a pescado, pese a la pimienta y ajo con que se les beneficia. Es difícil, por no decir imposible, conseguir verduras. Algunos pescadores empeñosos, antiguos agricultores al fin, procuran obtener alguna hortaliza pese a lo estéril de su dintorno. Cercan entonces con redes viejas, ramas o latas un pequeño tablón de terreno y lo

abonan con maluga, restos de cazón y algas. Al cabo logran una pasta fermentada con aspecto a cualquier cosa menos a tierra y allí siembran sus legumbres que crecen ennegrecidas por el yodo y ramoneadas por el viento. La fruta es un producto extraño, hijo de lejanos planetas de dulzura y frescura que ruedan a distancias telescópicas de esta costa avara.

¿Por qué viven tan mal estos pescadores profesionales, si aún se les puede llamar? ¿Por qué es tan pobre su tecnología, tan sumaria su flota de pobres botes apenas auxiliados por motores fuera de borda, tan penosa su situación económica y social?

La verdad es que dichos pescadores no tradicionales tienen pocos decenios en su oficio. Sus núcleos principales se formaron cuando la guerra mundial número dos impidió la importación del bacalao de Noruega. El cazón, bien salado y charqueado, se convirtió en el sucedáneo del bacalao y tras los precios remuneradores todo un mundillo de seres marginales confluyó sobre la costa. Los desocupados de tierra adentro que se abalanzaron sobre el litoral Atlántico para sobrevivir.

Emigrados de las grandes estancias que se autobastan con un peón cada mil hectáreas, escapados de las chacritas lastimosas que se asfixian en los ejidos de las ciudades, vacantes en los oficios urbanos, éstos ex-braceros, ex-domadores, ex-esquiladores, ex-hombres y mujeres de la tierra, han encontrado una manumisión paradojal junto al océano. Pero han debido pagar y lo continúan pagando, el precio que impone la inmadurez temporal a los nuevos géneros de vida.

La humanidad terrígena escapada de la desocupación crónica del interior uruguayo encontró junto al mar viejas familias de pescadores que desde mucho tiempo atrás cumplían con sus tareas tradicionales. Algunos de ellos eran descendientes de europeos —griegos, gallegos— caídos en estas costas como meteoritos, arrojados por las aguas de naufragios célebres. Los viejos pescadores, que tenían destreza y coraje, aunque carecían de un equipo eficiente, fueron los obligados maestros de los recién venidos. Y alrededor de ellos se fue consolidando un fluctuante arrecife de gentes desarraigadas, sin tradición marina, sin experiencia en la navegación o en las artes de pesca, para encontrarse de pronto con un nuevo universo rico y pobre a un tiempo dotado de una asimetría funcional como no habían conocido tierra adentro. Los carpidores de minifundios, los dependientes de almacén, los pisadores de los rodeos, los vendedores minoristas de las ferias, los siete oficios de estancia y ejido se hallaron ante un dintorno natural y faunístico totalmente distinto al habitual, que les imponía una relación ecológica distorsionada. En vez de lidiar con el buey, la oveja, el matungo manso o el parejero liberal, se las tuvieron que ver con los cardúmenes de peces, los lobos, pelucas de pelambres color miel, los fantasmas flotantes de las medusas, las valvas despistadoras de los moluscos y el color do benthos de los arrecifes batidos por la espuma. A la fuerza se hicieron pescadores pero jamás renunciaron al campo que traían a cuestas. De tal modo conservaron consigo el caballo de la penca dominguera, la taba y el asado el naipe y el cuchillo, un remedo de rancho y su enorme, eterno desamparo de seres folklóricos, esto es, ignorantes, fatalistas o imprevisores.

La improvisada empresa pesquera se organizó. El mercado fue a golpear en las puertas de las aldeas y de antemano se comercializaron los productos de la pesca de cazones. Se aprendieron las técnicas de la salazón y del oreo de las presas. Se compraron algunos motores fuera de borda. Se aumentó la

provision de trasmayos y señuladores. El Soyp y los compradores particula- [illegible] al principio, y luego el Soyp en [illegible] adquirieron los [illegible] de "bacalao" rochense. Otras empresas compraron camarones y [illegible] para montar sus fábricas de conservas. Y de este modo el dinero entró. En Los Cerros, hace algunos años, la población, o mejor los dueños de botes y los que iban "a la parte", se repartieron una suma millonaria. Pero así como el dinero entra en las aldeas de los pescadores con la misma premura se va. La pasión por el juego es grande y consuetudinaria, el alcohol invade con afrentosa impunidad la esfera de las relaciones públicas y privadas; los gastos suntuarios —ropa, radios a transistores, chucherías— reemplazan los gastos planificados y capitalizables, los enseres de pesca y los útiles de navegación, salvo la aparición de motores excelentes sobre botes destartalados, no cumplen con el mínimo exigible de una tarea económicamente redituable y segura en cuanto a su carga de riesgos inútiles. Se dirá que esta gente vive al día, entre dilapidaciones fantasiosas, permanentes carencias y euforias provocadas por el vino o el monte criollo, porque en cada salida se juega la vida y al existir peligrosamente a orillas del mar es más auténtico que el vegetar en la oscuridad del ranchería. Puede ser. El viejo y tenaz coraje rural se juega diariamente silenciosas paradas, sin estridencias ni moralejas, y el hombre sabe, sin la necesidad de la filosofía o poesía académicas, que la vida es fugaz como un delfín, áspera como la piel de un escualo, cruel y bella como una anémona. Y por eso se vive la emoción de un mar jineteado como un bagual, el paraíso artificial de la borrachera o el suspenso —administrado sabiamente por tahur— de una rueda de chamamé, siete y medio. Y antes y después, como premio o consuelo, queda el devaneo del amor clandestino, siempre renovado y siempre inédito.

Pero esto no es nada más que un paso hacia el abismo. Quedan otros, más denigrantes y lesivos todavía.

En las comunidades marginales de pescadores no solamente hay carencia de vivienda, de ropa adecuada, de escuela, de médico, de autoridades civiles, de frenos morales, de educación técnica, de progreso espiritual y material. El hombre es explotado por el hombre y, como en el mar, los peces gordos se comen a los chicos. Las uniones sexuales se realizan entre parientes cercanos a tal punto que en los pueblitos predominan uno o dos apellidos; esto llega a rozar algunos territorios del incesto. Un jefe, semejante a un rey de gitanos, impera en cada comunidad y su palabra —justa o arbitraria— es la única ley. Y como corolario del subconsumo, de los vicios, de la negra necesidad de esta pobre gente, el hambre endémica, o específica hace en ellos su presa. Junto a un mar ubérrimo de peces y moluscos, en medio de sus cazones que se secan al sol salitrado de los mediodías, los pescadores tienen efectivamente hambre. Esta contradicción se suma a las muchas que postran a estos valientes compatriotas, entre los cuales hay hombres inteligentes, serviciales, buenos hasta la raíz, que se esterilizan en la soledad del subconsumo sin esperar redención de nadie pues han aprendido que ellos solo dependen de sus propios esfuerzos.

Esta gente necesita algo más que solidaridad. Necesita una ayuda sin filantropía, una redención sin sujecciones ni condiciones, una apertura al mundo abierto de la justicia y la libertad de elección. Hablo, claro está, de la manumisión económica, cuyo establecimiento puede ser efectivo mediante una canalización de sus habilidades y una utilización de los recursos humanos que ellos representan.

robo
e
incendio

Por causas inesperadas sus bienes pueden esfumarse

Piense que si esto sucede nada tendrá Ud. que lamentar si ha tenido la precaución de proteger sus bienes con un seguro combinado contra Robo e Incendio en el

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Armas de Fuego

Un número importante de accidentes provocados por armas de fuego se produce cada año, en su mayoría graves, ocasionando muertes en gran número de casos.

Puede atribuirse esto a la falta de precaución en el uso, o a falta de conocimiento de las normas que se deben seguir para un uso adecuado y seguro de las armas de fuego, incluyendo aquellos que se produzcan por defecto de funcionamiento.

En principio su uso debe estar limitado a aquellas personas que conozcan los principios básicos de funcionamiento de un arma de fuego, sus limitaciones y dispositivos de seguridad.

Esta última condición incluye los seguros, que en armas modernas pueden encontrarse hasta en número de tres, que sin embargo es una de las menos confiables. Cualquier seguro es susceptible de fallar si se dan las condiciones necesarias, o más fácilmente si se manipula el arma sin conocer el estado y posición de los seguros, automáticos o manuales.

Un arma no puede ser considerada nunca como un mecanismo vulgar aunque se crea tener la certeza de que no se encuentra cargada. Estas razones hacen que su uso quede limitado a personas mayores de edad, de criterio y con conocimientos de las normas de seguridad a seguir, lo que excluye totalmente a menores, personas que ignoren las condiciones anteriores y no recomendable a descuidados o inestables emocionalmente.

Respecto a los accidentes en sí, los más comunes son de dos tipos en su mayoría:

1) Los ocasionados por manipuleo inadecuado de las armas.

—Manipuleo sin cerciorarse de su carga y apuntando hacia cualquier

,ado, al cargar, descargar, limpiar, guardar o trasladar, etc

—Juegos o bromas con armas y/o manipuleo por menores

2) Los ocasionados por uso sin precauciones y/o observancia de normas basicas de seguridad

—Tirar hacia un blanco, sin cerciorarse que la trayectoria del proyectil terminará en él o en un lugar inmediato, con toda seguridad y sin posibilidad de interferencia de personas

Esta ultima condición se refiere a los casos en que se hace tiro al blanco en lugares abiertos o se está cazando en zonas que se desconocen, tirando en lugares de vegetación tupida que no permita ver en general "qué es lo que hay detrás del blanco" No podemos olvidar que una de las armas mas comunes, las de fuego anular calibre 22, generalmente rifles semiautomáticos, alcanza en algunos casos más de 1.500 metros en condiciones de herir

Damos a continuación una serie de normas que respetadas pueden evitar la mayoría de los accidentes que por este concepto se ocasionan.

1) No toque jamás un arma si no conoce los principios de funcionamiento y sus mecanismos básicos

2) Conociendo dichos principios, no la toque si no la conoce en particular Hágase asesorar antes por alguien que si sepa su manera de accionar

3) No dirija jamas un arma hacia una persona aunque sepa que está descargada. La observancia permanente de esta regla lo automatizara y evitara una desgracia aun en caso de disparo por falla del arma. Dirijala hacia abajo o hacia arriba, aunque el ideal es dirigirla hacia un sitio que detenga un proyectil sin gran posibilidad de rebote, como madera, tierra, arena, colchon, etc., de tal forma que la superficie no aparezca inclinada con la dirección del disparo.

4) Evite el manoseo y no ceda un arma a otra persona que no conozca las normas de seguridad

5) Cerciórese de la carga de un arma cada vez que la use aunque lo haya hecho hace poco rato.

6) Mantengala alejada de niños o personas incapaces

7) Cazando, si va solo, no dispare contra lugares que no le brinden total seguridad de detener el o los proyectiles, ni cerca de zonas pobladas.

No cruce alambrados, zanjas, ni descanse manteniendo el arma cargada y saque el seguro sólo cuando se disponga a tirar

Verifique al salir que el o los caños no estan obstruidos y hágalo cada vez que sufra una caida o se le caiga el arma.

Llevela con los cañones hacia arriba o hacia abajo hasta que se disponga a [illegible]

Verifique en caso de escopetas, que no lleva cartuchos de calibre menor al debido, que puesto en el caño puede desmazarse y causar una obstruccion que inadvertida haria estallar el caño al cargar nuevamente

8) Si va cazando en compañía, verifique ademas de lo anterior que sus compañeros conocen normas de seguridad y llevan las armas en forma que en ningun momento se apunten entre sí. Mantenga una distancia adecuada entre cazadores, (más de 30 metros) y no dispare nadie habiendo algun compañero dentro del campo visual del tirador o si se ignora el sitio donde estan los compañeros.

9) Como complemento para aquéllos que recargan su munición, nunca lo hagan a menos que conozcan perfectamente la técnica, medidas, tipos de elementos que se deben emplear en cada caso, etc

La observancia de estas sencillas reglas evitará en la inmensa mayoría de los casos un accidente que puede ser fatal

Tres Planes de Seguros de Vida Adecuados a las Necesidades Actuales.

por José Nunes Vargas

Consecuente con una política que, en el conjunto de sus negocios, tiende a adecuar la prestación de sus servicios a la actual situación económico-social del país, el Banco de Seguros del Estado ha modernizado también su cartera de Vida, agregando a los tradicionales dos nuevos planes de seguro que, si [illegible] aún no hayan alcanzado la difusión que se merecen por sus aspectos altamente positivos.

Los tres constituyen variantes del Seguro de Vida Entera, y dos de ellos han sido estudiados tomando en consideración las *fluctuaciones de nuestro* [illegible] monetario, de tal modo que el asegurado pueda, sin necesidad de contratar nuevos seguros, neutralizar los efectos que sobre su póliza puedan ejercer la desvalorización de la moneda o el aumento del índice del costo de vida. Se llaman Vitalicio Revalorizable y Vida Entera de Aumentos Automáticos.

El primero (Vitalicio Revalorizable) es un seguro de vida entera que puede contratarse por personas de hasta [illegible] de $ 300.000. El capital asegurado aumenta todos los años de acuerdo al [illegible] de aumento del costo de vida que el Banco fijará el primero de julio de cada año tomando en consideración las publicaciones y estudios efectuados por instituciones oficiales y especialistas en esa materia y que se mantendrá vigente hasta el 30 de junio del [illegible] siguiente. En caso de incapacidad [illegible] y permanente, el asegurado queda eximido del pago del premio y el seguro mantendrá su plena vigencia, [illegible]endo además el Banco al titular de la póliza una renta mensual igual al 1 % del capital asegurado (con un tope máximo de $ 100.000), que comenzará a pagarse a partir del día primero del mes siguiente a aquél en que haya comenzado la incapacidad. En caso de muerte por accidente, el Banco pagará como indemnización el doble del capital asegurado en el momento de producirse el siniestro. El premio (así se llama la suma de dinero que el asegurado paga mensual, trimestral, semestral o anualmente por su póliza) aumentará también todos los años, por dos conceptos, por aumento de capital en el caso de que varíe el índice del costo de vida, pero además por cambio de edad, porque en este seguro, contrariamente a lo que sucede con los restantes planes, no se mantiene la prima (así se llama la suma de dinero que debe pagarse por cada mil pesos de capital asegurado) correspondiente a la edad que tenía el asegurado al contratar originalmente la póliza, sino que anualmente se le va aplicando lo que corresponde a las sucesivas edades que va cumpliendo. Estas revalorizaciones de capitales y premios se suceden hasta el aniversario más próximo al 54º cumpleaños de la persona cuya vida se asegura, a partir del cual permanecerán fijos por el resto de la vida del asegurado el capital y el premio de la póliza. La obligación del pago de premios cesará en el aniversario de la póliza más próximo al 55º aniversario de la persona cuya vida se asegura. El asegurado no tendrá derecho a rescatar su póliza ni a obtener anticipos (préstamos) sobre ella, hasta el aniversario más próximo a su 58º cumpleaños.

El segundo (Vida Entera de Aumentos Automáticos) puede contratarse por personas de hasta 60 años de edad y por un capital mínimo de $ 150.000. El capital originalmente asegurado aumenta automáticamente en dos oportunidades; al quinto y al décimo años de vigencia de la póliza, en ambas por un 50 % del capital inicial. Es decir, que si se contrata una póliza por el capital mínimo de $ 150.000, al quinto año de vigencia aumentará a $ 225.000 y al décimo a $ 300.000. El contrato obliga al Banco a efectuar los aumentos sin exigir al titular de la póliza nuevas pruebas de asegurabilidad (examen médico o declaración jurada de salud) en cambio, el asegurado puede rechazar el aumento manteniendo el capital invariable si así lo estima conveniente y para ello solamente debe comunicarle su decisión al Banco. El premio aumenta en la misma proporción que el capital asegurado, manteniéndose la prima correspondiente a la edad que tenía la persona cuya vida se asegura en el momento de contratar la póliza. En caso de incapacidad total y permanente, el Banco exonera al asegurado del pago de los premios y le mantiene cubierto, y a partir del tercer año de vigencia, el titular puede cobrar valor de rescate en caso de anular la póliza u obtener anticipos (préstamos) sobre ella.

El restante plan de seguro de vida a que nos hemos referido al comienzo se llama Riesgo Preferencial, y es también un seguro de vida entera que puede ser contratado por personas de hasta 60 años de edad y por un capital no inferior a $ 700.000. Si la persona cuya vida se asegura tiene hasta 50 años de edad en el momento de contratar la póliza, pagará el premio hasta los 60 años de edad; si tiene más de 50 (hasta 60, edad límite a la que como ya hemos dicho puede contratarse la póliza) lo pagará durante diez años. En una y otra alternativa, al cumplir 60 años de edad o al vencer el período de diez años, dejará de pagar el premio y la póliza mantendrá su plena vigencia. En caso de incapacidad total y permanente, también en este plan el Banco exonerará al asegurado del pago de los premios y le mantendrá cubierto, y a partir del tercer año de vigencia el titular tiene derecho a cobrar valor de rescate en caso de anular su póliza y a obtener anticipos sobre ella. Los anticipos, en el caso concreto del Riesgo Preferencial, son atractivos, especialmente en los seguros contratados a edades jóvenes, por lo bajo de las primas. Pongamos un ejemplo: una persona de 30 años de edad paga anualmente, por un millón de pesos de capital asegurado, $ 13.870 de premio. Es decir que hasta los 60 años de edad pagará en total por su póliza $ 416.100. A los 60 años de edad, el anticipo que le corresponde es de $ 454 por cada mil pesos de capital asegurado, o sea $ 454.000 que en el ejemplo mencionado, la persona cuya vida se asegura estuvo cubierta durante 30 años en un millón de pesos de capital, al término de los cuales cobra como anticipo $ 37.900 más de lo que durante ese período le pagó al Banco y permanece asegurado en un capital de $ 546.000. El asegurado puede optar (tanto en éste como en los demás planes de seguro de vida) por devolver o no al Banco las sumas obtenidas como anticipos; en caso de que no lo haga, el Banco le cobrará un 6 % de interés anual y retendrá el total de los anticipos efectuados en el momento de pagar la póliza.

Estos son los tres planes que el Banco ha puesto últimamente a disposición de aquellos que tengan interés en asegurar su vida, sobre los que podrán obtener mayor y más pormenorizada información en nuestro Departamento de Vida, Agraciada esquina Mercedes, primer piso, o en las Sucursales y Agencias que el Banco posee en el interior del país.

METODO PARA LEVANTAR

1

Este es un levantador de pesas. Uno puede levantar más de 200 kilos sobre la cabeza en un momento. Desde luego, [illegible] tienen una fuerza [illegible] pero [illegible] nuestra mente de las rodillas [illegible] hacer de [illegible] Hay [illegible] de levantar el peso que empieza [illegible]

2

Este también es un levantador de pesas. Un levantador de pesas profesional. Cualquiera que [illegible] es mucho más duro que como deporte. En lugar de una barra equilibrada y [illegible] tiene que levantar cosas de todos los tamaños y formas. Cosas difíciles de agarrar. Cosas con bordes ásperos y cortantes.

3

Cosas tales como bolsas, cajas, tambores, [illegible] barras y [illegible] pesadas y grandes. No [illegible] pesadas [illegible] Pero hay un método para manipular todas estas.

4

La primera regla para cualquier trabajo de levantar pesos es **EVALUAR EL TRABAJO**. Inspeccione la carga, para determinar [illegible] Es [illegible] "difícil de agarrar", o "difícil de manejar"?

5

Y asegurese de estar parado en firme. Sea especialmente cuidadoso si se encuentra en una plataforma o muelle de cargue, donde el piso puede no estar nivelado y parejo. Mire para ver si hay terrones en el piso o cualquier cosa en la que se pueda enredar.

6

[illegible] ¿Qué va a hacer con [illegible] Puede [illegible] cargas "raros"?

7 Y tiene que usar la protección adecuada por si [illegible] y cascos

8 [illegible] **Los machos a menudo cuentan con buenos** [illegible]

9 [illegible] **PRIMERA REGLA** [illegible] **SEGUNDA REGLA** [illegible] **TERCERA REGLA** [illegible] por qué

10 Aquí vemos la estructura de la espalda. Vean como se parece a una [illegible] **fuerte,** [illegible] **resistir mucho peso**

11 Pero vean lo que [illegible] **a de mantener la espalda rec** [illegible] **tar Es mucho más fuerte en esa forma**

12 [illegible] **fuerzo recto de arriba a abajo**

13

[illegible]

14

[illegible]

15

[illegible]

16

[illegible]

17

[illegible]

18

[illegible]

19

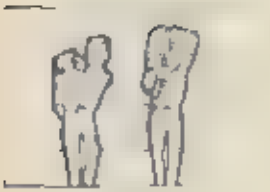
[illegible]

20

En las plataformas de carga, las partes de que se compone [illegible] la plataforma [illegible] que las partes pueden [illegible] bien [illegible] vacías [illegible] cravos. Mas [illegible] o cualquier otra materia que las haga resbalosas.

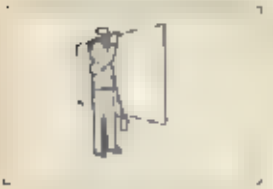
21

Ahora hablemos de las diferentes clases de cosas que son transportadas y de como transportarlas. Primero tomemos una caja corriente de [illegible] de madera. La mejor manera de agarrarla es por las esquinas opuestas, una de arriba y otra de abajo y mantenerla cerca del cuerpo.



22

Las materiales en bolsas o en sacos deben ser agarrados por las esquinas opuestas. A [illegible] se le desliza sobre la [illegible] y luego se gira hacia arriba para ponerlo sobre el hombro.



23

Los materiales planos como una lámina de metal o de madera prensada deben ser manipulados con cuidado y se deja que el borde inferior descanse sobre los dedos de una mano. Se levanta la lámina en el borde superior para sostenerla y estabilizarla. Se deben emplear guantes protectores para las manos si es necesario, pues las láminas de vidrio o de metal también se recomienda un delantal y calzado adecuado.

24

El manipular barriles y tambores requiere [illegible] cuidado especial. Si contienen líquidos o [illegible] todo es [illegible] rodando o transportándolos en una carretilla de [illegible] para ello. Las cajas grandes con [illegible] deben ser manipuladas por dos personas. Tengan cuidado de no machacarse las manos al pasar por las puertas.

25

Tubos largos, barras, rieles, pistones y cualquier otro material largo debe ser transportado sobre [illegible] hombros. El extremo de adelante debe ser [illegible] bajo, para evitar golpear a alguno que [illegible] por donde va o que llegue al mismo tiempo a la esquina.

26

S[illegible] es necesario mover un objeto pesado entre varias personas, [illegible] Si no, puede ser tratar de que todas [illegible] Del [illegible] tiempo y [illegible] sobre el mismo [illegible] se encargará de dar las señales y el rebuzno será más uniforme si todos conservan el paso.

27

Y esto cubre una gran variedad de [illegible] Torceduras, [illegible] y fracturas de huesos [illegible] causados por levantar mal. Cortaduras, [illegible] y [illegible] en [illegible] bresa en. Esto sin mencionar las machacaduras de las manos y pies cuando se les deja caer algo encima.

28

Bien, esto cubre más o menos todo. Pero apuesto a que muchos de ustedes se están preguntando "pero a qué se debe la preocupación". La [illegible] de estas cosas son difíciles de [illegible] es cierto. Pero parece que muchos trata[illegible] usan esto [illegible] con un [illegible] contra [illegible] se presenta en tantas [illegible]ones con la manipulación de materiales.

29

[illegible] cosa más que es importante recordar. Siempre [illegible] a técnica correcta de levantamiento [illegible] que se encuentre con [illegible] que [illegible] trabajo, en el trabajo, y en el hogar. Cualquier carga pesada puede estorbarle si no la manipula correctamente.

30

Repasemos nuevamente todas las reglas para un levantamiento seguro.

1. **EVALUE EL TRABAJO**
2. **PARESE EN PISO FIRME Y USE UN BUEN AGARRE**
3. **LEVANTE CON LAS PIERNAS Y MANTENGA LA ESPALDA RECTA**
4. **MANTENGA LA CARGA CERCA**

Mantengan presente estos y otros recordatorios sobre manipulación y pronto llegarán a ser unos verdaderos levantadores de pesas profesionales.

[illegible]

1 ¿Saben ustedes que es esto? S[illegible] **nos acerca de la electricidad.**

2 [illegible] **a nuestro servicio. Sabemos también como evitar** [illegible] **cidad despreocupadamente**

3 [illegible]

4 [illegible]

5 **Hay dos maneras de evitar que el cuerpo huma** [illegible] **se convierta en el camino de menor resistencia** [illegible]

6 [illegible] **medio de materiales aisladores, como cuando un** [illegible] **esté conectado**

7 He aquí una buena forma para recordar lo que [illegible] presión de agua en un tanque.

8 [illegible] que el agua puede salir, es como la resistencia. [illegible] a mayor voltaje, mayor es la corriente.

9 Si ustedes tocan el circuito de un timbre, proba- [illegible] cuerpo y la corriente casi no puede fluir.

10 Pero una herramienta eléctrica, con un alambrado defectuoso, contiene 120 voltios o más. Mucho [illegible] gente.

11 [illegible] cuerpo está [illegible] en [illegible] a la corriente eléctrica es mucho menor. Entonces [illegible] se pueda desprender de la herramienta.

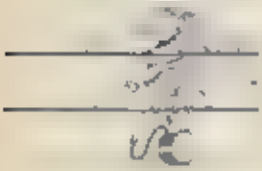
12 [illegible] o pasar a través del corazón y hace que [illegible] tiempo que la corriente corra por el cuerpo, mayor es la posibilidad de que cause la muerte.

13

[illegible] para el enchufe de tres clavijas.

14

El [illegible] del conductor verde de conexión a [illegible] menor resistencia a la corriente eléctrica [illegible] su cuerpo. Pero este tercer conductor trabaja solamente si está adecuadamente conectado. [illegible] no se conecta el cable flexible o si se conecta en [illegible] de los conductores a una extensión de dos o más [illegible]



15

No [illegible] el conductor a tierra [illegible] enchufe de clavijas o [illegible] adecuado o de [illegible] conductor a tierra. Se puede [illegible] el aislamiento de [illegible] está dañado.

16

[illegible] adecuada reparar una [illegible] mienta.

17

[illegible] cuerpo de la herramienta. [illegible] gros y blanco son los que llevan la corriente [illegible] cuerpo de la herramienta. [illegible] ciones defectuosas de las herramientas son muy frecuentes.

18

[illegible] mente peligrosos.

19

[illegible]

20

[illegible] **riesgo de choque. Las lámparas de tensión deben ser revisadas especialmente en el aislamiento** [illegible]

21

También debe revisarse todos los cables de las lámparas de extensión de las herramientas [illegible] **choque eléctrico.**

22

[illegible]

23

Se debe acostumbrar a operar la palanca del [illegible] **chupa dentro de la caja.**

24

[illegible] **rruptor del circuito**

25

Que [illegible] **del enchufe inmediatamente. Entre mayor** [illegible] **circule la corriente por el cuerpo, mayor es el** [illegible] **sobrevivir**

26 Si no pueden cortar la corriente, usen una tabla seca, un palo o una cuerda para empujar o retirar de la víctima el cable o la herramienta. No lo to-

27 Si la víctima del choque ha dejado de respirar, desde respiración artificial de inmediato. Debe tomarse con prontitud y permanecer con ella. Se tiene una buena oportunidad de salvarle la vida. [illegible] algunas ocasiones es necesario usar equipos de hospital para lograr recuperar la marcha del corazón.

28 Para su protección, nunca permitan que la corriente los utilice a ustedes como conductores para [illegible] tro, o tocar partes metálicas con la otra mano o en otra parte del cuerpo, disminuye la resistencia de sus cuerpos a la corriente, lo cual aumenta gravedad del choque.

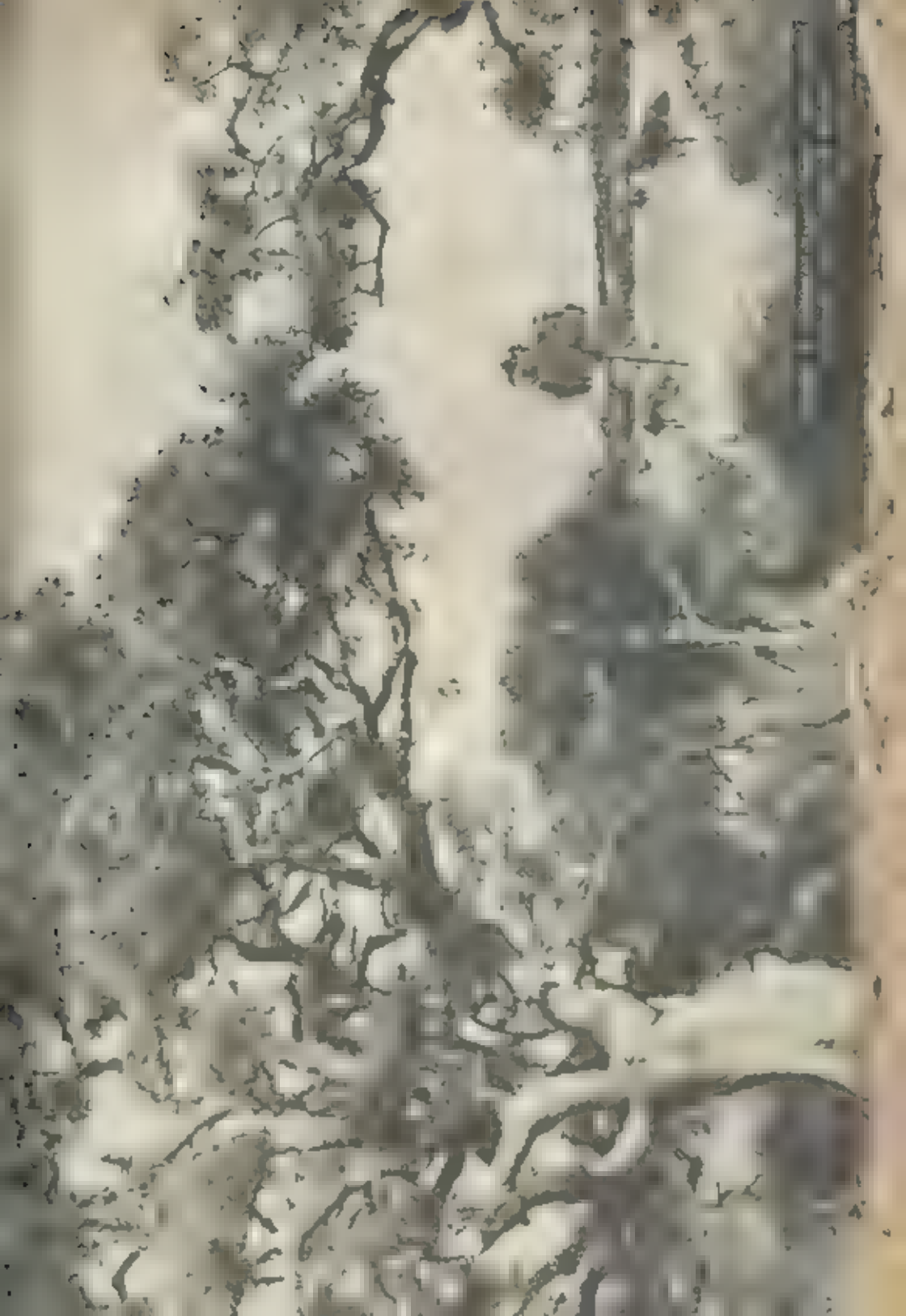
29 Recuerden la conveniencia de usar un conductor [illegible] cuerden también que un cable de tres conductores conectado a un cable de extensión de dos conductores o un conductor verde flexible sin conectar a [illegible] conductores de conexión a tierra asegúrense que están conectados adecuadamente.

30 De manera que para evitar choques usen solo

HERRAMIENTAS
AISLAMIENTOS
E INSTALACIONES

EN BUEN ESTADO

[illegible] para pedir una explicación.



LA PLEGARIA DEL PERRO

Oh mi dueño
Elígeme por amigo y seré, de todos tus amigos,
el más fiel
Dame un hogar, y seré su vigilante guardian
Dame un nombre y ya no querré ningun otro.
Dame una ley, y te obedeceré
Dame mi alimento, y no serás pagado
con ingratitud
Dame una caricia, y seré feliz
Dame tu cariño y yo,
¡yo te daré mi vida!

IMAGEN NOSTALGICA DE PARRA DEL RIEGO

por Nicolás Fusco Sansone

¡Tiempos de 1923! Nuestra afirmativa y desafiante adolescencia lírica, en el *dulce naufragio* de los sentidos abiertos al mundo, vive el inesperado encuentro con el vertiginoso poeta de los polirritmos. Es el instante en que comienza a sonar la voz pura de los dieciocho años en "La Trompeta de las Voces Alegres", que es canto a la madre, al niño, a las jugueterías, a las frutas, al campo y al mar. ¡Tan lejos todo — ¡felizmente! — de lo deshumanizado! De ahí nace la raíz de la *amistad con el autor de los "Himnos* del Cielo y de los Ferrocarriles", con un permanente sentido alerta — entre los días y las noches de los hombres — de lo que es auténticamente vital, rechazando engañosas apariencias y como en los rectos e imperecederos versos de Walt Whitman, no queremos recibir las cosas de segunda o de tercera mano, ni mirar con los ojos de los muertos, ni nutrirnos con los espectros que *yacen entre las hojas de los libros y al* considerarnos por encima de los demás hombres.

Y es por todo esto que nunca podríamos acercarnos "con un ceñido propósito bibliográfico" junto a Juan Parra del Riego a una vestida de batalla y de fuego, con el constante estremecimiento del viejo entusiasmo humano y entregada, toda ella, a un fatalismo dinámico, en el constante cambio de hombres, caminos y ciudades.

* * *

Su conocimiento del mundo no era turbio, falaz y glacial. Tenía el sentido vertical de aquella viviente realidad — concreta, sólida, espesa — de que nos habla William James, el filósofo del pragmatismo que un día, a través de uno de sus libros — según propia *confesión epistolar del poeta — salvóle* de una enfermedad de la energía, restituyéndole a la limpia claridad del movimiento optimista de las calles.

Detestaba, bajo su instintivo imperio andariego, toda inmovilidad.

Suyo es el grito: ¡No puedo estar quieto!

Desde su Perú natal, por Chile y la Argentina, llegó hasta nosotros.

". . .Venía de ese lado
en que se ve la América como una [fruta al sol
verde por la Argentina, toda de oro [al costado
del país de los Incas y el Virrey [España.

Venía observando, mirando, entre los hombres, las ciudades, los viajes, los días y las noches de esta su admirada América. Y siempre ágilmente alerta en el filo del canto, con el alma limpia de miedos y envidias, dispuesta a entregarse en la fuerte admiración que elimina toda calculada cavilación mezquina.

Así construyó la colección de sus himnos vencedores del tiempo. Entre el cielo y los ferrocarriles — fingida estática y tocante dinámica — muévese su mundo que a veces llega, estremecido, a lindar con zonas alucinantes en donde se elevan las voces de extraños surtidores nocturnos. Ejem., la "Canción Funambulesca".

* * *

¡Oh, los cautivantes y humanos motivos de su humanismo!

El mater maravilloso, la pampa argentina, la marcha a Unamuno, las palomas — "¡escalera loca, fresca, gozosa, pura, infantil!" — los cantos a Woodrow Wilson, y a Walt Whitman. Luego, los nueve nocturnos y sobre ellos, radiante y contagioso de vita, optimismo, el cuerpo en la luz, presente en la loa al futbol, en la mañana con el alba y en los vientos del Peru. Llegan, también, las serenatas y canciones para este lirico de las velocidades ardientes que ante la luna tembló "como un poeta del tiempo de Musset y Jorge Sand". Y se levanta su canto herido de vivas presencias en la serenata de Zuray Zurita, en la canción funambulesca, en la canción desolada por un muerto y en la canción de luna. Sólo es murmullo de alegre humor en la canción de la cabecita elegante y dorada.

Después sigue dándose en continuado canto al amor, a los paisajes y a los amigos, hasta darnos el polirritmo de Carmen Mendoza y quedarse — en postrera despedida — con una flor entre las manos.

* * *

Sintio la atraccion de las ciudades y paso, con los brazos abiertos por Lima, Santiago, Tucuman, Buenos Aires, Montevideo, Rio de Janeiro, Paris ...

De todas ellas escribio a los amigos conmovidas impresiones. Habla de nuevas amistades, aconseja lecturas ya ex- [illegible] tadas y siempre en sus andanzas, se siente "golpeado y vertiginoso".

Reacciona, con cálida espontaneidad, ante las ciudades, los hombres, las cosas y los hechos. Desde acá tiende a un lejano amigo su admiración por Vaz Ferreira, "el gran Carlos de las Conferencias y la Logica Viva".

Entre nosotros sigue, con acendrada admiracion, las huellas de Rafael Barrett y comunica al amigo que vive el mismo entusiasmo, el siguiente dato. "Rodó nunca lo comprendió. No tuvo el sentido artistico y humano de su obra. Lo llamó "brillante periodista". En cambio Vaz Ferreira fue su Júpiter justiciero. Le rindió siempre centelleantes rayos de olimpico elogio.

Cotéjense las siguientes impresiones sobre nuestra ciudad. La de los primeros dias de su arribo: "Casi te puedo decir que he sufrido un desencanto con Montevideo. No era la ciudad — nido apacible y romantica — que me habian dicho. Porque, aunque yo no me forjé una arcadia pastoral, creí, sin embargo, hallar una Isla de Mytilene, espiritualmente clara y propicia para la meditación platónica. Pero todo lo contrario, camarada queridísimo. Des- [illegible] en el corazón una bocanada de vida miserable y opaca. Todo era iría y borrosa sensacion de puerto con sus marineros borrachos, su mal olor caracteristico y sus cantinas de luces tristes como lagrimas. Tú sabes que yo no soy romántico de melena y claro de luna. [illegible]

Después conoce los hombres más representativos y dignos de nuestras letras y de nuestra politica y va adentrándose en la vida montevideana. Confiesa: "Por lo demás toda mi estada en el Uruguay hasta ahora me ha sido sumamente grata. Montevideo es una ciudad que parece un nido. Toda se la podria pasear en dos horas, y luego, esa vista al mar por todo sitio [illegible] parece una obsesión de azul. Uno se siente más íntimo y mira con ojos de novio a todas las cosas. Se gana en sensibilidad lo que se puede perder en fantasía. Pero como, ante todo, es el corazón [illegible]

Más adelante anota una fina observacion de nuestra vida democratica: "Casi no hay separaciones sociales. Nadie se fija en el Presidente de la Republica que pasa por allá con tres amigos, o se sienta en un banco de la plaza a con-

vetear. Es un caso único en la América.

Y se queda, cansado de rodar ya por el mundo como una carreta de titiritero — con alegría, pero sin pan — se detiene en la "ancha y noble tierra uruguaya". Aquí encuentra el pan, la alegría y el amor. Aquí nace su hijo. Aquí publica sus libros.

* * *

Fue un poeta con un sentido trágico y al mismo tiempo fuerte, de la vida. No rechazó el dolor, pero sí, y resueltamente, las lamentaciones. Repudió todo hueco y superficial optimismo. ¿Cómo olvidar su "Canción desolada por un muerto?" A su lado muere un adolescente de diecinueve años.

> Solo, olvidado, se quedó muerto
> junto a mi cama del hospital
> nariz de hielo, párpado abierto,
> solo, olvidado, se quedó muerto
> junto a mi cama del hospital.

Y grita su humana desesperación viril:

> *Muerto a mi lado ¡hermano mío!*
> ¡hermano mío! ¡desolación!
> Todos marchando rumbo al vacío
> Muerto a mi lado ¡hermano mío!
> ¡hermano mío! ¡desolación.

Después, sacude los monótomos días de enfermo y se marcha por los caminos y los pueblos, a cuestas con su alma delicada de poeta. Y nos narra — inigualable narrador — su encuentro con Gabriela Mistral en un remoto pueblo chileno de la cordillera.

Y el hombre. Aparece en los aguafuertes de la Pampa, la figura de Narciso Campos, el zapateador que dilapida una energía optimista — digna de respeto y reverencia — que sacude al poeta de las ciudades: "Zapateo de la pampa, zapateo criollo aprendido de los caballos de profundos y ágiles cascos, pues que llevan a los ranchos el estuto del color y de la vida, el sol y la gracia de la raza elegiaca y dura, sois más emoción, más frescura y más instintos que esta música de orquestas congeladora y mecánica de los cafés hom cidas de la ciudad."

Entra, también, en la poesía y al color de los departamentos de la República. Conoce criollos que le cuentan historias extraordinarias y fantásticas. El alma se le pone oscura en los ranchos del "pobrerío" y afirmado en justas rebeldías dice: "Y me alejé de ahí, apretándome el contrasentido social angustiador que tiene que existir en *una campaña donde hay centenares de* hombres y mujeres y niños que se mueren de miseria, de alcohol, de tisis y mate amargo en sus ranchos — garrapatas al lado de una tierra que rompe con una fuerza alucinante la riqueza sagrada de la naturaleza, tierra nueva, ebria, infinita, pero donde se ta siempre el alambrado del latifundio que les grita: ¡no!"

Acepta el dolor de la miseria, pues puede y debe desaparecer en un canto *de salud y justicia. El hombre no tiene* que forjar oscuros destinos.

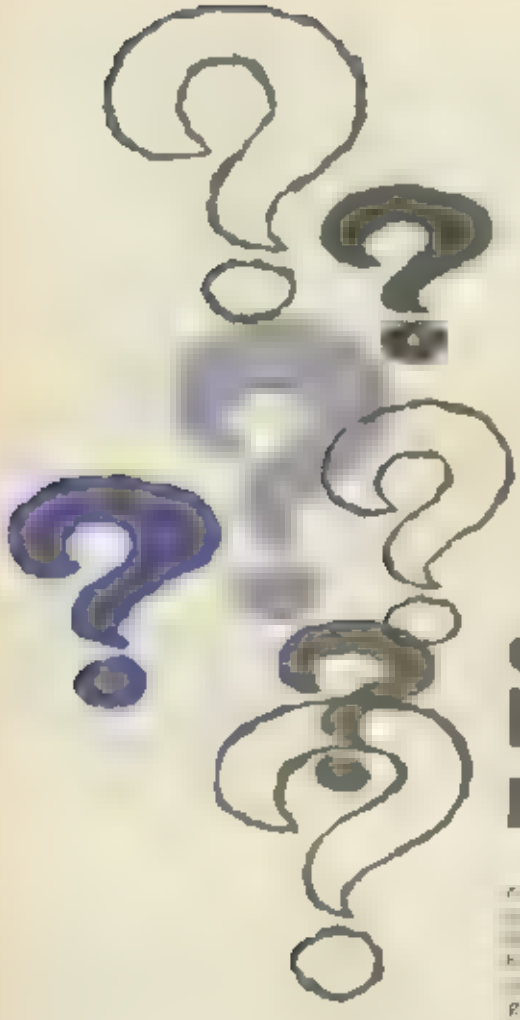
* * *

Más o menos en el camino de la vida de que nos habla el pálido y reconcentrado poeta florentino, terminó sus días — con una simbólica flor entre las manos — Juan Parra del Riego.

Muchas veces, lejos del dinamismo de sus polirritmos, le oímos decir al verso de Rimbaud:

Par de calesse j'ai perdu ma vie.

Y ahora, no sabemos por qué, a través de su imagen nostálgica vemos — como no lo habíamos visto antes — la señal de un presentimiento de su propia vida. Todo nos lo revelaba el conmovido acento con que decía el verso del angustiado lírico francés.



está Ud. bien protegido

[illegible] los capitales de [illegible] a realidad. Infórmese [illegible]

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

El SUL y su aporte a la producción lanera

[illegible] Ing. Jaime [illegible] Presidente de la Secretaría Uruguaya de Lana en el Congreso de Ecología en Buenos Aires, [illegible] de 1964

Antes de pretender explicar lo que es S.U.L., sus cometidos, alcances y perspectivas de futuro es necesario explicar con claridad algo muy estrechamente vinculado con este organismo. Me refiero al SIL (Secretariado Internacional de la Lana) o también conocido por IWS (Internacional Wool Secretariat).

El adelanto tecnológico operado después de la última guerra mundial dio nacimiento a toda una serie de fibras textiles creadas por la mano del hombre que entraron en inmediata competencia con las naturales como la lana y el algodón.

El impacto que esa presencia produjo en los países productores de lana tardó en hacerse sentir. De inmediato comenzaron a reunirse los tres grandes países lanceros (Australia, Nueva Zelandia y Sud-Africa) para hallar juntos una fórmula que les permitiera mante- [illegible] la demanda mundial de lana. De [illegible] inquietud nació la idea de formar una organización técnicamente capacitada para promover el consumo, investigar nuevas técnicas, descubrir nuevas aplicaciones.

Así nació el S.I.L. posteriormente, y [illegible] el éxito que obtuvo en sus primeros años de labor surgió la idea de [illegible] una marca y un símbolo que, [illegible]mente promovido, mantuviera [illegible] consumidor en atento con constante [illegible] la fibra lana. La marca es la [illegible]LMARK el símbolo, muchos lo [illegible] ya, pero esperamos que los [illegible] de promoción que desarrollará el S.U.L. proximamente permitirán que nadie ignore la presencia y significado de la WOOLMARK en nuestro mercado.

El S.I.L. es un organismo internacional cuya sede central está en Londres integrado por delegados de productores de tres países: Australia, Nueva Zelandia y Sud-Africa, que representan a algo más de 200 000 productores laneros.

Estos países tienen además sus juntas laneras locales, que se dedican a la investigación y promoción interna del lanar y todos sus derivados, desde el aspecto zootécnico y bromatológico hasta llegar recorriendo toda una gama de procesos a la industrialización final de la lana.

Los delegados de estos países se reunen periódicamente en Londres, donde se analizan los problemas atingentes a la organización y se trazan directivas de futuro. En Londres, funciona permanentemente una Junta Directiva, dirigida por el Sr. Vines cuya fama ha traspasado fronteras y continentes.

Esta organización está financiada, por esos tres países que aportan alrededor del 3 % del valor de su lana. Este aporte que alcanza en el momento a la cantidad de 15.000 000 millones de libras, 9.500 000 000 (nueve mil quinientos millones de pesos), en el presupuesto actual y escaso de este organismo, abocado también a un aumento de esta cantidad. Quiero resaltar con esto el importante esfuerzo que se ha esta-

go haciendo en el mundo en defensa de la lana y desde luego incluida la uruguaya, sin que hasta el momento nos haya significado erogación alguna ya que S.I.L. nunca ha tenido en cuenta en la promoción de la lana el origen de la misma.

Y aquí un pensamiento en el orden estrictamente personal: si este organismo fundado en 1937 gracias a la visión de los productores de esos países no hubiera existido, hoy la lana del mundo hubiera prácticamente desaparecido y hubiera pasado a formar parte en la región de algunas fibras desaparecidas (seda natural).

La Junta dirigente del S.I.L. está compuesta como decíamos al comienzo por productores de los países contribuyentes en proporción a sus aportes: Australia 7 miembros - Nueva Zelandia 3 - Sud-Africa 3.

Australia contribuye con 64 % 6.084 millones de pesos. Nueva Zelandia contribuye con 24 %: 2.280 millones de pesos, y Sud-Africa contribuye con 12 % 1.140 millones de pesos.

Como lo explicaremos más adelante tendremos en poco tiempo un miembro ejecutivo y un observador uruguayo y esperanzas con mucho fundamento también con representantes argentinos, con lo que se cubrirá toda el área de los países exportadores.

Para dar una idea de la importancia de este organismo, señalamos que en estos momentos tiene sucursales en 22 países consumidores de lana en el mundo, y oficinas técnicas en 3. En estos momentos se han interesado en su afiliación y se está en tratativas con países detrás de la cortina: Rusia, Polonia, Checoslovaquia, lo que llevaría a 30 los países conectados con el S.I.L.

Esa fabulosa cantidad de nueve mil quinientos millones de pesos, lo distribuye en la siguiente forma:

63 % — Promoción + Publicidad
2 — Servicios Técnicos
7 % — Salarios
6 % — Gastos Generales.
5 % — Servicio de Mudas

Esto puede dar una idea de la importancia que se le da a la investigación, promoción y publicidad.

En octubre pasado inauguraron cerca de Bradford, en la ciudad de Ilkley el centro de investigaciones lanera más importante del mundo a un costo de un millón y medio de libras (900 millones de pesos) que está al servicio de S.I.L. y países afiliados.

Decíamos hace un momento que S.I.L. promueve lana sin tener en cuen- [illegible] gistra en su historia en este aspecto, que fue cuando la crisis que sufrió Nueva Zelandia hace un año y medio en la colocación de su zafra. Entonces sí dedicó su esfuerzo en la colocación de lanas neozelandesas y consiguió que ese problema fuera solucionado.

OBJETIVOS

Los objetivos básicos de S.I.L. consisten en fomentar una fuerte y creciente demanda para los productores de lana en el mundo entero. Su meta fundamental es promover el mayor consumo de la lana, para lo cual presta su asesoramiento a sus asociados en todos los órdenes: producción, comercialización e industrialización, mediante el aporte de una gran promoción e investigación científica.

La comprensión de esta situación fue la que llevó después de varias visitas del S.I.L. al Uruguay, a la formación del Secretariado Uruguayo de la Lana. Así fue que se le puso su piedra fundamental en asamblea de productores en mayo de 1966. Lamentablemente trámites de orden administrativo (personería jurídica) demoró dos años su aceptación y recién fue aprobado en Junio de 1968. No fue así con la ley 13.602 — aprobada diligentemente por el Poder Legislativo en Julio de 1967 —

que es lo que destina fondos para su funcionamiento actual y con previsiones de futuro.

Entendiamos entonces los productores y lo seguimos entendiendo ahora que en el mundo actual no es posible permanecer aislados y que solo esfuerzo de conjunto en una misma causa, pueden llevar a ésta al éxito deseado. Hasta ahora hemos sido llevados de la mano en la promocion en el orden mundial, pero esta situación ni yo ni nadie puede asegurar su permanencia en el futuro. No será difícil para SIL, desinteresarse en la promocion de la lana de paises que no estuviesen afiliados. Tal vez se seguirian vendiendo las lanas uruguayas pero a precios que no estarian en relacion con la lana de otros orígenes.

La composicion de este organismo (S.U.L.) creo debe ser del conocimiento de la mayoría de Uds. Está compuesto por trece miembros que se integran así: Asociacion Rural, Federacion Rural, seis gremiales de productores de lanas, un miembro designado por el Ministerio de Hacienda, un miembro designado por el Ministerio de Ganadería, un miembro designado por el Banco de República, un delegado del comercio en lanas y un delegado de la industria.

Como se verá está compuesta en su mayoría por productores, y algo muy importante es su finalidad exclusiva [illegible] por productores.

Sus [illegible] están específicamente expuestos y [illegible] en sus estatutos.

1º) Promover el uso de la lana en el mercado interno y externo.

2º) Realizar las actividades pertinentes a la producción y productos [illegible] a la preservación, [illegible] comercialización e industrialización de la lana, así como prestar funciones de asesoramiento a autoridades públicas o privadas.

3º) Establecer contactos con organismos internacionales y nacionales tendientes a la investigación y promocion de la lana.

4º) Colaborar tanto en el orden técnico como económico con organismos que tengan Comision Honoraria de Mejoramiento de la Produccion Ovina, Plan Agropecuario, Facultad de Agronomía y Veterinaria, Universidad del Trabajo, Instituto Alberto Boerger e Instituto Miguel Rubino.

5º) Institución de Becas en centros donde la investigacion y promoción tanto en la cria del lanar como en la industrialización de los productos (lana - carne) tenga interés nacional.

De acuerdo a estos postulados, S.U.L. viene cumpliendo paulatinamente con los servicios que determinaron su creación.

Estamos colaborando con la Comisión Honoraria de Mejoramiento de la Produccion Ovina y con la Asociación Rural del Uruguay en el curso de clasificadores de lana. La Asociacion Rural ha prestado su local del Prado, y S.U.L. ha facilitado los fondos para la compra de la lana a trabajarse. A este curso asisten actualmente 146 alumnos.

El laboratorio instalado mediante donacion del S.I.L., está operando activamente en favor de nuestra Industria Textil Lanera a la cual se le han ofrecido los beneficios de la Woolmark. Doce firmas entre fabricantes de tejidos y prendas de lana han sido licenciadas y sus productos comienzan a ingresar al mercado con la garantía Woolmark.

Se continúan contratando anualmente los Servicios de un Técnico en Esquila Australiana para la introducción y desarrollo en el país, del Sistema de Esquila "Tally Hi". A esos efectos, S.U.L. organizó una gira del Técnico durante 2 meses abarcando diversos puntos de la República y contándose con una alta asistencia de interesados.

en adquirir la nueva técnica de Esquila.

Como contribución directa al mejoramiento de la producción lanera, se han iniciado los Servicios de Flock Testing a manera de ensayo, contándose con un marcado interés por parte de los cabañeros que recibieron dicho Servicio. La exitosa experiencia ha decidido al S.U.L. a extender el Servicio, contratándose al efecto, a 3 Técnicos que comenzarán su tarea intensa en la zafra 1970 1971. Mientras tanto, han comenzado a llegar los equipos adquiridos para la instalación del Laboratorio de Productores que deberá quedar montado en el correr del presente año.

Atendiendo a la difícil situación que encara la producción lanera, S.U.L. se ha preocupado igualmente de preparar un Estudio, tendiente a aportar las bases para una reestructuración integral de la actividad. Dicho Estudio incluye asimismo recomendaciones para la modificación del Reglamento Impositivo lo cual, unido a las reformas estructurales de la actividad lanera, debe crear los incentivos necesarios para que la producción lanera ofrezca los legítimos atractivos a los que el productor aspira.

El Estudio ha sido distribuido profusamente entre las Organizaciones de Productores que integran el S.U.L., y además se ha hecho llegar al Sr. Ministro de Ganadería y Agricultura con el expreso pedido de que se cree una Comisión Mixta de alto nivel que aborde los diversos problemas que por su complejidad, requieren la presencia de los hombres más capacitados.

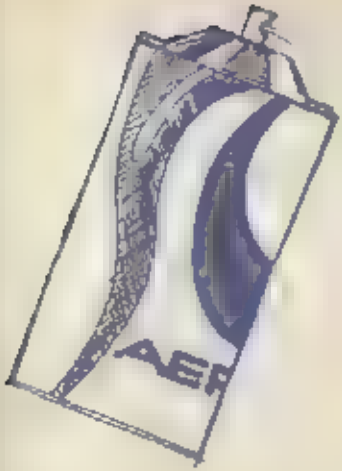
Como a partir del 1º de Junio próximo, S.U.L. ingresará en la Junta Directiva del S.I.L., una representación del primero ha asistido en Londres, a las reuniones del Comité Integral por Australia, Nueva Zelandia y Sud Africa, comenzado de esa manera su participación directa en la dirección de la política mundial de promoción e investigación lanera.

Debe anotarse especialmente la importancia de este hecho que ofrece a Uruguay una privilegiada posición para contribuir con sus ideas, al establecimiento de una política lanera de alcance mundial.

Somos conscientes de que es largo el camino que aún queda a recorrer. Es mucho lo que debe hacerse para que el productor tenga un conocimiento pleno de los movimientos mundiales que afectan a la lana y su precio, pero no debe olvidarse que tratándose de factores tan complejos, y habiendo sido tan escasa la orientación hasta el momento para lograr una organización eficaz, debe contarse con la comprensión y colaboración de todos los interesados para que S.U.L. desarrolle la tarea que le ha sido encomendada.

CADA 300 ACCIDENTES DE TRABAJO,

[illegible] ES DENUNCIADO [illegible] ESTADO LOS [illegible] PERDIDAS [illegible] CONTABILIZADAS EN LA MAYORIA DE LOS CASOS



aerosol

Cada día es mayor la difusión de productos de la más variada naturaleza, expedidos en envase aerosol.

Cremas, fijadores, desodorantes, insecticidas, pinturas, etc., integran la gran familia aerosol.

En casi todos se usa el mismo principio para expeler el producto. Un gas licuado mantiene la presión en el envase hasta que se agota el contenido.

Gran parte de estos envases contienen sustancias combustibles, y llevan impresas una advertencia respecto a su uso cerca del fuego y/o exposición del envase al calor.

Otro peligro es el gas impulsor que es tóxico en algunos casos, aunque en cantidades no peligrosas.

Sin embargo el riesgo mayor es el de explosión, siendo numerosos los accidentes causados por este peligro.

Cualquier recipiente aerosol, vacío o lleno, puede explotar si se le suministra el calor necesario, que en determinados casos no tiene que ser mucho, bastando ponerlo al sol o cerca de un radiador, asimismo si se le perfora se da el mismo peligro.

Es difícil imaginar la violencia de una explosión de éstas. En recientes experimentos se expusieron a una fogata al aire libre, desfondándose algunas instantáneamente mientras que otras se abrían a lo largo, saliendo todas despedidas como proyectiles llegando algunas a 100 mts. de altura. Un recipiente abolló un automóvil a 50 mts. del lugar.

Para su uso seguro se recomienda:

1) Seguir las instrucciones del fabricante impresas en el recipiente.
2) Jamás se emplearán aerosoles conteniendo combustibles cerca de fuentes de calor o llamas, o fumar mientras se usa.
3) No se colocarán los envases cerca de estufas radiadores o al sol.
4) Para descartar los envases vacíos hay varios medios seguros:
   Perforarlos sumergidos a cierta profundidad en el agua, o con un perforador especial.
   Otro procedimiento es enterrarlos a más de medio metro de profundidad. Nunca se pondrán en incineradores o quemadores.
   No se darán a los niños para jugar.

Para consolidar la economía nacional

REALICE SUS SEGUROS EN EL

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Proceso de impresión en colores

[illegible] para su realización.

[illegible]

[illegible] 4 [illegible]

[illegible] 4 [illegible] (que corresponde al Original, siguiendo [illegible] azul, rojo y negro).

[illegible]

Cuadro 1º Amarillo

Cuadro 2º Azul

Cuadro 3º [illegible] ver los verdes logrados

Cuadro 4º Rojo.

Cuadro 5º [illegible] *a lo conseguido en el cuadro 3º*

Cuadro 6º [illegible] este proceso.

[illegible] *a reproducir*

TRABAJOS EN LANA

por JUANA VÁSQUEZ LAFONE

SACON PARA COLEGIALA

Este sacón resulta muy práctico y abrigado, está tejido en lana de 3 hebras, usada triple y agujas de 6 mm.

Se necesitan 450 gramos de lana.

Tensión 18 puntos son iguales a 13 cm.

Medidas Largo total 57 cm.

Contorno 96 cm.

Largo manga, tomado desde el escote 58 cm.

Es ranglan comenzado de arriba, pero para mayor comodidad, ya que la lana se usa triple, se tejen las partes por separado, aunque no lleva costura debajo del brazo.

Lleva dibujo de "trencitas" en el medio de la espalda, de las mangas y de los bolsillos, y en las uniones de delanteras y espalda.

La trencita se teje así:

1ª carrera. (Revés del tejido) 1 derecho, 2 revés, 1 derecho (son 4 puntos)

2ª carrera Los 4 puntos se tejen al derecho.

3ª carrera 1 derecho, 2 revés, 1 derecho

4ª carrera. 1 derecho, tejer por encima del primero el segundo punto al derecho, no sacarlo de la aguja, tejer ahora, el primero al derecho, soltar el segundo, tejer 1 derecho

ESPALDA: Colocar en la aguja 28 puntos. Se teje jersey y los 4 del medio de "trencita", en las carreras del derecho se aumenta un punto en el 2º y otro en el anterior a los dos últimos (así se va formando el ranglan) Cuando se tienen 70 puntos, se deja esta parte en una aguja auxiliar

DELANTERA: Colocar en la aguja 18 puntos. De un orillo lleva 7 puntos que se tejen siempre al derecho para guarda; y del orillo opuesto a éste lleva los aumentos como la espalda, hasta tener 40 puntos. Dejar en aguja auxiliar Hacer la otra delantera.

El primer ojal se hace en la 5ª carrera y los otros a 20 carreras de distancia.

OJAL: 1ª carrera (Guarda) 2 derecho, 2 juntos, 1 lazada, 3 derecho y continuar el tejido

2ª carrera: Al llegar a la guarda tejer 3 derecho, subir la lana, pasar la lazada sin tejer, sin bajar la lana tejer 3 derecho. Quedan 2 lazadas encima.

3ª carrera: 3 derecho y tejer juntas al derecho las dos lazadas. Continuar la carrera como siempre

Colocar en la aguja las 3 partes del ranglan, en la siguiente forma

Delantera (empezando por la guarda), espalda y la otra delantera que termina en la guarda

Se tejen las carreras así, 7 de guarda, 31 jersey, 4 de trencita, 31 jersey, 4 de trencita. (Estos son los de la espalda que venían desde arriba) 31 jersey, 4 de trencita, 31 jersey y 7 de guarda

Así 70 carreras

Después con agujas de 4 mm y medio, hacer 7 carreras más, una al derecho sobre el revés del tejido (para formar dobliez) en ésta se rematan los 7 puntos de guarda de cada lado. Se hacen 7 carreras jersey y se remata *flojo, para coser como dobladillo.*

MANGA: Empezar con 8 puntos. No olvidar que los 4 del medio son de trencita, aumentar como espalda 32 veces (*hay 32 puntos*). *Continuar sin* aumentos pero cada 8 carreras tomar 2 juntos en cada extremo hasta tener 64 carreras desde que se terminó el ranglan. Hacer una carrera disminuyendo a 38 puntos y con las agujas de 4 mm y medio hacer 16 carreras de canutones de 2 puntos revés y 2 puntos derecho

BOLSILLOS: Empezar con 20 puntos, con las agujas de 4 mm y medio, hacer 3 carreras jersey, una derecho sobre revés (para marcar el dobladillo). Luego así. 1ª carrera (revés del tejido) 2 derecho, 6 revés, 4 de trencita, 6 revés 2 derecho

2ª carrera 2 derecho, 4 de trencita, 8 derecho

Repetir estas 2, hasta tener 20 carreras *desde el dobladillo y rematar*

Nota: Las 3 primeras carreras del punto se hacen con agujas de 4 mm y medio y las otras 17 con las agujas de 6 mm

Colocarlo a 3 puntos de distancia de la trencita del costado del cuerpo y en la base debe coserse en la última carrera, antes del dobladillo

CUELLO: Se teje de punto Santa Clara en el sentido de lo alto. Se colocan en la aguja 16 puntos, 4 carreras al derecho.

Luego se tejen 2 puntos al derecho, se da vuelta al tejido y se vuelven a tejer. Se tejen 4, se da vuelta y se vuelve a tejer. Se tejen 6 y se hace lo mismo, y así 8, 10, etc. hasta tejer los todos.

A partir de aquí, se tejen 20 carreras, luego empezando la carrera de la parte más ancha, se tejen 10 puntos se da vuelta al tejido y se vuelven a tejer, 8 carreras y otra vez lo de los 10, 8 carreras y rematar. Otro pedazo igual. Unirlos con costura invisible

La colocación del cuello tiene mucha importancia. Se cosen las ranglan y el escote que se forma, debe coserse al *derecho, sobre el 3er punto del cuello* (parte más angosta) o sea dejando los 2 primeros puntos para adentro (en el revés del tejido) hecha esta costura, que es por encima, como si fuera dobladillo, se cose del revés la parte que queda suelta o sea que debe formar un pie como los cuellos de camisa

Se planchan solamente las guardas laterales y los dobladillos que deben ceder para tomar el tamaño del saco

Este elegante saco que queda suavemente jaspeado se teje con lana de 3 hebras, agregándole 2 hebras de máquina industrial, en el tono

Las mangas son tipo Italiano.

Agujas de 4 mm y medio.

Tensión 24 puntos, son iguales a 10 cm.

Largo total 73 cm

Contorno 108 cm

Largo manga 47 más 15 de hombro (total 62 cm)

ESPALDA: Comenzar por 136 puntos

Hacer 8 carreras de canelones, 2 puntos revés y 2 puntos derecho.

Luego 137 carreras jersey Rematar para sisa 18 puntos de cada lado

Hacer 70 carreras mas

Rematar para hombro 5 veces 6 puntos de cada lado

Rematar los que quedan

DELANTERA: Comenzar con 71 puntos. La guarda lateral es de punto elástico pero para que quede perfecta, debe tejerse apretando mas el punto que en el jersey además debe seguirse la siguiente explicación para que el otro quede prolijo

Delantera izquierda 1ª carrera 1 sin tejer, pasado como si se fuera a tejer al derecho y con la lana para abajo, 1 der., 1 rev., 1 der., 1 rev., 1 der 1 rev., 1 der., 1 rev., 1 der., 1 rev Ahora 60 puntos de 2 der y 2 rev

2ª carrera 60 de canutones de 2 rev., 2 der., y despues, 1 der 1 rev. hasta terminar con 1 der

Así 8 carreras, luego ésto

1ª carrera. 11 de guarda según indicación, 22 derecho, 2 rev., en los 6 siguientes aumentar en cada uno, 1, 2 rev., 28 der

4ª carrera. 28 rev., 2 der., 12 rev., 2 der., 22 rev., y 11 de guarda segun indicación

3ª carrera 11 de guarda según indicación. 22 der., 2 rev., 12 der., 2 rev., 28 der

4ª carrera. y todas las del revés, igual a la 2ª

5ª carrera. 11 de guarda, 22 der., 2 rev., colocar 4 puntos en una aguja auxiliar y dejarlos caer hacia adelante del tejido tejer 4 der., luego los 4 de la aguja auxiliar tambien al derecho, después 4 der., 2 rev., 28 der

7ª carrera Igual 3ª

9ª carrera. Igual 3ª

11ª carrera Igual 3ª

13ª carrera: 11 de guarda, 22 der 2 rev., 4 der., colocar los 4 siguientes en la aguja auxiliar y dejarlos caer para atrás del tejido, tejer 4 der y luego los 4 de la aguja auxiliar, tambien al der., 2 rev., 28 der

15ª carrera: Igual 3ª

17ª carrera. Igual 3ª Repetir de 2ª a 17ª hasta tener 128 carreras, entonces así

1ª carrera 11 de guarda como siempre, luego 1 der., levantar la lana que queda entre el punto 12 y 13 y tejerla al revés (forma un pequeño agujerito) Ahora la guarda tiene 13 puntos, continuar el cuerpo sin variacion, sólo que donde habia 22 puntos, quedaron 21

2ª carrera Como siempre terminado con 13 puntos de guarda

3ª carrera: 13 de guarda y continuar como siempre.

4ª carrera. Igual 2ª

5ª carrera: 13 de guarda, 1 der., levantar la lana que queda entre el 14 y el 15 y tejerla al revés, continuar como siempre; la guarda tiene 15 puntos y quedan 20 donde habia 21

6ª carrera Termina con 15 de guarda

7ª carrera 15 de guarda y continuar

8ª carrera. Rematar 18 para la sisa y continuar como siempre

9ª carrera. 1 sin tejer con la lana para abajo, 1 der., 1 rev., 1der., 1 rev., 1 der., 3 puntos tomados juntos al revés, 1 der., 1 rev., 1 der., 1 rev., 1 der., 1 rev., 1 der., levantar la hebra que une un punto de otro y tejerla al revés, continuar como siempre.

10ª carrera: Como siempre terminado con guarda de 15 puntos.

11ª carrera Guarda de 15 puntos y seguir como siempre

12ª carrera Igual 10ª

Repetir de la 9ª carrera a la 12ª; demás está decir que la guarda se conservará de 15 puntos y lo que se irá achicando será la parte jersey que queda entre ésta y la trenza.

Completar las 70 carreras de sisa. A esta altura en la trenza se toman varias veces 2 puntos juntos o sea hasta tener en total 30 puntos más los 15 de guarda Se sesga el hombro como en la espalda, se suspende el aumento de la guarda pero se continúa de 3 puntos juntos cada 4 carreras hasta que la guarda vuelva a sus 11 puntos, con éstos se hacen 20 carreras (para la guarda de espalda) y se remata

DELANTERA DERECHA: Se empieza también con 71 puntos

1 carrera. 60 puntos de 2 revés y 2 derecho, después 1 rev., 1 der., 1 rev 1 der., 1 rev., 1 der., 1 rev., 1 der 1 rev., 2 der

2ª carrera 1 sin tejer, pasado al der con la lana para abajo, 1 rev., 1 der 1 rev., 1 der., 1 rev., 1 der., 1 rev., 1 der., 1 rev., 1 der., y los 60 de canutones (Este sistema de comienzo y fin de guarda se sigue por toda la delantera)

Así 8 carreras

Ahora. 1ª carrera 28 der., 2 rev., en los 6 siguientes aumentar en cada uno. 1, 2 rev., 22 der., y los 11 de guarda

(Con esta division se hará esta delantera igual a la otra, en lo que respecta a trenza y jersey, en la guarda la diferencia estará en que lleva ojales, el primero se hará en la carrera 8 y los otros cada 21 carrera de intervalo cuando se haga el escote, demás está decir, que 12 puntos antes de terminar la carrera es que se levanta la lana para tejerla al revés, luego se teje un derecho y la guarda como siempre

OJALES: 1ª carrera 1 sin tejer pasado al der., con la lana para abajo, 1 rev., 1 der., 1 rev., 1 der., 1 lazada 2 juntos, 1 rev., 1 der., 1 rev., 1 der

2ª carrera 1 rev., 1 der., 1 rev., 1 der., 1 rev. sin bajar la lana, pasar la lazada sin tejer, como si se fuera a tejer al revés, volver a subir la lana pasandola sobre la lazada de la carrera anterior y tejer 1 rev., 1 der., 1 rev., 2 der

3ª carrera Igual a la 1ª pero tejer juntas los 2 lazadas al revés.

MANGAS: Cosidos los hombros, levantar de remate a remate, o sea, en las 140 carreras (70 de delantero y 70 de espalda) 100 puntos, para ello de 3

carreras se levanta 1 punto y luego se saltea una carrera (es decir que de cada 4 carreras se levantan 3 puntos). Se hacen 20 carreras jersey que son las que luego se cosarán a los 18 rematados de asa. A partir de aquí cada 6 carreras se toman 2 juntos de cada extremo hasta tener 110 carreras desde el comienzo. Se hace una carrera disminuyendo a 52 y con agujas de 3 mm y medio se hacen 30 carreras de 2 reves y 2 derecho.

VESTIDI[illegible] DE [illegible]

Este vestido, que es vestido y bombacha a la vez, puede ser confeccionado en hilo o lana fina. Es de gran utilidad, pues puede usarse así o con batitas debajo.

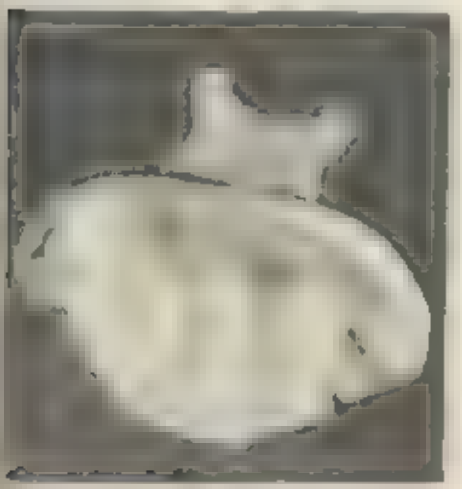
Medidas: Largo total 30 cm.

Contorno a la altura de la asa 32 cm.

Tensión: 10 cm. es igual a 32 puntos.

Agujas de 3 mm y medio.

Se comienza la mitad de la pollera con 120 puntos y se tejen 74 carreras jersey; las 14 primeras son para el dobladillo, se hace una carrera con disminuciones de 2 puntos para tener al concluirla 70 puntos.



Se deja este pedazo en una aguja auxiliar.

Aparte se colocan en la aguja, para la bombacha, 24 puntos, se teje jersey se agregan en los ortillos de cada lado, 3 veces, 1 punto, luego una vez 2 puntos, otra vez 3, y así 4, 5 y 6 o sea que se llega a 70 puntos, con ellos se hacen 44 carreras.

Entonces se teje junto 1 punto de la bombacha y 1 punto de la pollera, para

ello se sostienen las 2 agujas que tienen puntos con la mano izquierda y con una tercera aguja se tejen juntos al derecho, un punto de cada aguja. Debe cuidarse que el jersey de las dos partes quede con la parte del derecho hacia adelante y que quede arriba la pollera.

Con los 70 que quedan se hacen 20 carreras del siguiente punto.

1ª carrera. (Revés del tejido) 2 rev., 2 der., termina 2 rev.

2ª carrera: 2 der., 2 rev., termina 2 der.

3ª carrera. Igual 1ª.

4ª carrera. 2 juntos al derecho que no se sacan de la aguja hasta tejer, nuevamente al derecho, al primero de los dos, 2 rev.

Volver a la 1ª carrera.

Luego de las 26 carreras, el punto se continuará igual, pero a cada lado se tejen 3 puntos siempre al derecho (sirven de guarda para la sisa) y entre éstos y el punto, cada 3 carreras se toman 2 juntos, hasta tener 56 puntos. Con éstos, sin disminuir, pero conservando las guardas de 3 puntos, se completan 53 carreras desde el jersey. Se hace una carrera disminuyendo a 46 puntos, 6 carreras al derecho (Sta. Clara).

Por último se tejen 12, se rematan 22 y se tejen 12. Con los 12 de cada lado se hacen 20 carreras al derecho y rematar.

Otra parte igual pero antes de terminar los breteles en la carrera 16 se hacen los ojalitos así: 3 der., 1 lazada, 2 juntos, 4 der., 2 juntos, 1 lazada, 2 der.

Luego las 3 carreras últimas y rematar.

Se cose la entrepierna, se levantan 56 puntos de cada pierna, se hacen 12 carreras jersey, se remata flojo y se cosen como dobladillo, se cosen los costados y se colocan 2 botoncitos en cada bretel.

REBOZO

Este rebozo es tan bonito y útil para bebé como para usar como chal en la cama.

Lana de 3 hebras.

Agujas de 6 mm. para el centro y de madera gruesas para la guarda y puntilla.

Empezar con 100 puntos y hacer 200 carreras al derecho, formar 100 cordones.

Levantar de cada cordón de un orillo, 100 puntos, que con los 100 de la aguja forman 200 y será la mitad del rebozo.

Hacer una carrera al derecho, aumentando cada 8 puntos, uno, para tener 224 puntos, tejer así:

1ª carrera: (2 der., 1 laz.) "2 juntos, 2 juntos, 2 juntos, 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 2 juntos, 2 juntos, 2 juntos, 1 der"; repetir lo que está entre " y " 6 veces luego en la esquina (1 der., 1 laz., 2 der., 1 laz., 1 der.), luego 6 veces lo que está entre " y " para terminar con (1 laz. y 2 der.).

5 carreras todas al derecho.

2ª carrera: (2 der., 1 laz., 1 der., 1 laz.) 6 veces lo que en la 1ª carrera está entre " y "; luego la esquina así: (1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 2 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der.) 6 veces lo que en la 1ª carrera está entre " y " y termina (1 laz., 1 der., 1 laz., 2 der.).

5 carreras todas al derecho.

3ª carrera: (2 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz.) 6 veces lo que está entre " y "; esquina: (1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 2 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der.) 6 veces lo que está entre " y " y por último (1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 2 der.).

5 carreras todas al derecho.

4ª carrera (2 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 4 der.) (6 veces lo que está entre " y "), esquina (4 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 4 der.) (6 veces lo que esta entre " y "). Final 4 der., 1 laz., 1 der. 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 2 der.

5 carreras todas al derecho.

5ª carrera. (2 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 8 der. luego 6 veces lo que está entre " y " Esquina: 8 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 4 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 8 der.; 6 veces lo que está entre " y " y al terminar 8 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 1 der., 1 laz., 2 der.

5 carreras todas al derecho.

6ª carrera. Igual a la 5ª, donde dice 8 der. hacer 12 der.

5 carreras todas al derecho.

7ª carrera. Igual a la 5ª donde dice 8 der. hacer 16 der.

6 carreras al derecho. Rematar bien floja.

La otra mitad igual, enganchando 100 puntos de los del comienzo.

PUNTILLA: 20 puntos para empezar.

1ª carrera. 2 der., 1 laz., 12 der., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 der.

2ª carrera: 1 der., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz., termina todo al derecho. y así todas las pares.

3ª carrera. 2 der., 1 laz., 2 juntos, 1 laz., los 6 últimos 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 der.

5ª carrera: 2 der., 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz. (los 6 últimos en todas las carreras impares como la 3ª).

7ª carrera: 2 der., 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz.

9ª carrera: 2 der., 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz.

11ª carrera: 2 der., 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz.

13ª carrera: 2 der., 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz.

15ª carrera: Igual a la 13ª pero 8 veces 1 laz. y 2 juntos.

17ª carrera. Igual a la 13ª pero 9 veces 1 laz. y 2 juntos.

Aquí al volver con la 18ª carrera, hay 29 puntos.

19ª carrera: 1 der., 2 juntos (8 veces 1 laz. y 2 juntos), 4 der. y los 6 últimos como siempre.

21ª carrera. 1 der., 2 juntos (7 veces 1 laz. y 2 juntos), 5 der. y los 6 últimos como siempre.

23ª carrera: 1 der., 2 juntos (6 veces 1 laz. y 2 juntos), 6 der. y los 6 últimos como siempre.

25ª carrera: 1 der., 2 juntos (5 veces 1 laz. y 2 juntos), 7 der. y los 6 últimos como siempre.

27ª carrera: 1 der., 2 juntos (4 veces 1 laz. y 2 juntos), 8 der. y los 6 últimos como siempre.

29ª carrera. 1 der. y 2 juntos (3 veces 1 laz. y 2 juntos), 9 der. y los 6 últimos como siempre.

31ª carrera: 1 der., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 10 der. y los 6 últimos como siempre.

33ª carrera: 1 der., 2 juntos, 1 laz., 2 juntos, 11 der. y los 6 últimos como siempre. (Hay 21 puntos.)

Repetir desde la 3ª carrera.

Hacer más o menos 40 picos y coser alrededor del reloj, después de haber le cosido las dos esquinas que quedan abiertas.

COCINA

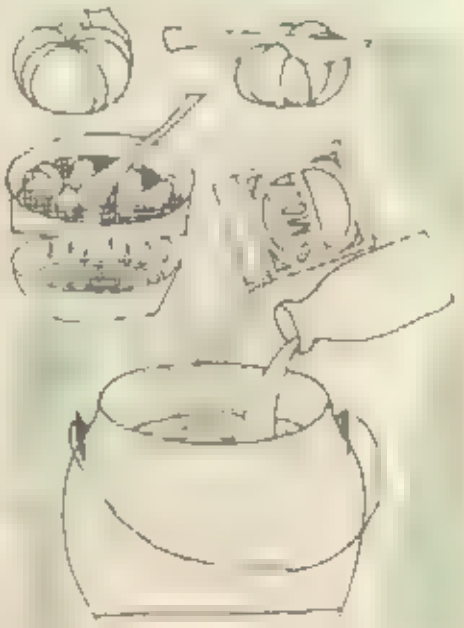
por la Profesora
Srta. MARIA ISABEL
MONTERO Q.

SOPAS

SOPA DE TOMATES

INGREDIENTES

½ kg de tomates
1 litro de agua
1 terrón de azucar
50 g de manteca
½ cucharadita de sal
100 g de sémola
100 g de crema de leche.



Se toman los tomates, se pelan, se exprimen, se pican y se ponen a cocer en la manteca, se le añade azucar, sal y agua.

Se hace hervir tapado durante 20 minutos. Luego se pasa por el tamiz, se lleva al fuego y se le agrega la sémola en forma de lluvia. Al sacarla del fuego, se le pone la crema de leche. Aparte se frien unos deditos de pan y se llevan a la mesa en una fuentecilla para el que quiera servirse.

SOPA RAPIDA

INGREDIENTES

4 madejas de fideos cabellos de angel
2 huevos
2 cucharadas de queso rallado
4 cucharones de caldo bien llenos

Cuando hierve el caldo, se le agre[illegible] los fideos quebrandolos un poco y [illegible] los 3 minutos, los huevos ligeramente batidos, revolviendo siempre. Los hue[illegible] se coagulan y se "cortan" pero ello [illegible] perjudica la sopa. Se deja hervir [illegible] minutos mas, se retira, se agrega el queso rallado sin dejar de revolver y [illegible] sirve enseguida. Esta sopa es conve[illegible]ente hacerla momentos antes de ser

SOPA DE FIDEOS O ARROZ, CON PESTO

INGREDIENTES

1 kg de arroz o fideos
2 litros y ½ de caldo.

PESTO

2 o 4 dientes de ajo
3 ramitas de albahaca fresca
4 cucharadas de queso rallado.

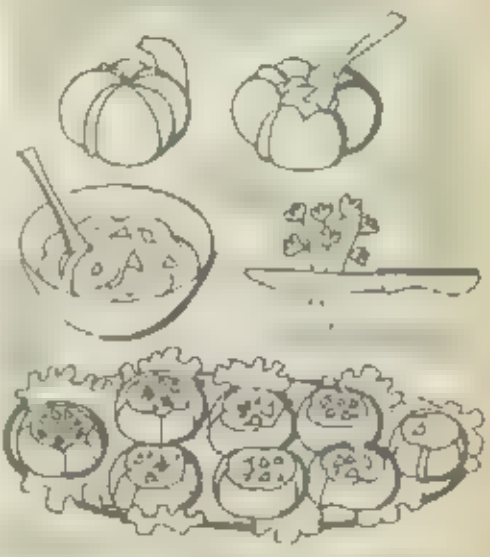
Cuando hierve el caldo, se le agrega el arroz o fideos.

El pesto se prepara, pisando en un mortero, las hojas de albahaca, el ajo y el queso rallado. Se echa en la sopa cuando esta casi pronta.

Cuando se quiere condimentar tallarines o fideos con pesto, para servirlos sin caldo, se hierven simplemente en agua salada, se escurren, se le agrega el pesto, dos cucharadas de aceite y algunas de agua hirviendo, de la que se utilizó para cocinar los fideos o tallarines.

FIAMBRES

TOMATES RELLENOS CON HIGADO DE AVE



INGREDIENTES

8 tomates
4 higados de ave
1 cucharada de perejil picado
Sal y pimienta a gusto
3 huevos duros
50 g de manteca
2 cucharadas de aceite.

Se pelan los tomates, se vacían con una cucharita y se dejan boca abajo [illegible] luego se cond[illegible] sal, aceite y pimienta y se rellenan con lo siguiente: los hígados cocidos y reducidos a pasta, se unen con la manteca y las yemas de los huevos duros, pasados por tamiz, se le añade el perejil finamente picado y se trabaja la mezcla, hasta dejarla completamente suave. Los tomates así rellenos, se espolvorean con perejil y las claras picaditas. Se sirven en una fuente, sobre hojas de lechuga. Hasta el momento de servirlos, se dejan en la heladera.

PAN DE VERDURA

INGREDIENTES

MASA

300 g de harina
2 huevos
2 cucharaditas de polvo de hornear
1 cucharadita de sal
25 g de manteca
leche si fuere necesario

RELLENO

4 atados de acelgas cocidas y bien picadas
la miga de un pan remojada en leche y exprimida
4 cucharadas de queso rallado
sal, pimienta y nuez moscada
1 cebolla finamente picada
2 huevos crudos
5 huevos duros
½ taza de aceite.

Para preparar la masa: cernir en un tazón la harina con el polvo de hornear y la sal; hacer un hueco en el centro y echar los huevos, la manteca e ir tomando con un tenedor para formar la masa, agregándosele leche si fuere necesario, la masa debe quedar algo consistente. Ponerla sobre la mesa y taparla con una servilleta.

Para preparar el relleno: dorar la cebolla en una cacerola con aceite caliente, cuando empieza a dorarse, agregar las acelgas escurridas, sazonar, retirar del fuego y agregar la miga del pan, dos cucharadas de queso rallado, los huevos duros y se deja enfriar.

Se estira la masa en forma cuadrilonga y se pone sobre ésta la mitad del relleno, colocando en el centro los huevos duros en hilera, se espolvorea con el resto del queso rallado, se cubre con la otra mitad del relleno y se envuelve en la masa dándole la forma de un pan, pegando la unión con leche. Se coloca en la asadera enmantecada, se pinta con huevo batido y se pone al horno caliente durante más o menos 45 minutos, una vez cocido dejarlo enfriar antes de cortarlo en rebanadas.

FIAMBRE ESPECIAL "MORA

INGREDIENTES

½ kg de lomo de vaca, cocido
½ kg de carne de cerdo, cocida
¼ kg de jamón cocido
150 g de manteca
2 cucharadas de crema de leche
2 yemas de huevo
¼ litro de aceite
1 cucharadita de jugo de limón
sal, pimienta y una cucharadita de mostaza preparada
1 lechuga
2 huevos duros
100 g de aceitunas

Preparar la mayonesa poniendo en un tazón chico, las yemas, sal, pimienta y jugo de limón, se bate un poco agregando despacio el aceite, revolviendo ligero, una vez terminada se añade la mostaza

Se pasa dos o tres veces las carnes y el jamón por la máquina de picar carne. Aparte batir la manteca y crema de leche en un tazón, sazonar con sal y pimienta e ir agregando de a poco la carne molida, uniendo bien. Se coloca en un molde enmantecado y se lleva a la heladera. Desmoldar el paté en una fuente, cubrir con la mayonesa y adornar con las hojas de lechuga, huevos duros en rebanadas y las aceitunas Este paté también se puede poner en galletitas saladas decorándolas con el huevo duro picado, para servir en el copetín

SALSA TARTARA

INGREDIENTES

2 yemas de huevos duros
1 yema cruda
¼ litro de aceite
sal y pimienta
1 cucharada de perejil picado muy fino
2 cucharadas de pepinos surtidos, picados
1 cucharadita de mostaza preparada
jugo de limón.

Las papas, zanahorias y nabos, luego de cocidos se cortan en dados y se aliñan con aceite y vinagre. Se ponen en el centro de la fuente, se cubre con el pescado desmenuzado y se tapa con la salsa tártara, preparada del modo siguiente: se tamizan las yemas duras, se le añade la yema cruda y se le agrega aceite primero en gotas, luego en hilos, sin dejar de batir, hasta que se haya formado una salsa espesa. Se condimenta con sal, pimienta, mostaza desleída en el jugo de limón, perejil y los picles. Se rodea con los tomates en rebanadas — sin piel ni semillas — y la lechuga picada finita.

LOMO DE CERDO ARROLLADO A LA CHILENA

INGREDIENTES

- 2 kg de lomo de cerdo
- 2 dientes de ajo molido
- sal, pimienta y ají picante
- 1 ramita de orégano
- 1 hoja de laurel
- 2 cebollas
- 1 vaso de vinagre
- 1 ramito de perejil picado

Desde la víspera, se deja la carne en un adobo hecho con el vinagre, un poco de agua, sal, ají picante, laurel y orégano desmenuzados, la cebolla en rebanadas y pimienta, volviéndola en la fuente varias veces para que quede totalmente impregnada. Se saca del adobo, se arrolla atándola firme con un piolín y se pone a cocer en agua hirviendo, bien sazonada. Se retira del agua, se prensa y se deja enfriar. Se corta bien fina en rebanadas que se ponen en la fuente sobre rodajas de pan. Se acompaña con una ensalada.

PESCADOS

CORVINA JAVIER

INGREDIENTES

- 1 kg y ½ de corvina y ¼ kg de camarones
- 1 cucharada de manteca
- 1 limón

SALSA BLANCA

1 taza de leche
1 cucharada de manteca
2 cucharadas de harina
2 yemas de huevo
nuez moscada
sal y pimienta.

La corvina, impregnada de manteca y jugo de limón, se hace ligeramente al horno. Mientras, se va preparando la salsa blanca de la siguiente manera: En una cacerolita, se derrite la manteca, se le agrega la harina, se une bien y luego poco a poco, se agrega la leche hirviendo revolviendo siempre, durante 10 minutos; se sazona con sal y pimienta moscada. Se retira la corvina del horno, se cubre con la salsa blanca, a la que se le habrá agregado las yemas. Nuevamente se pone al horno, hasta completar la cocción. Se adorna con los camarones y cascos de limón.

PEJERREYES DE RIO A LA INGLESA

INGREDIENTES

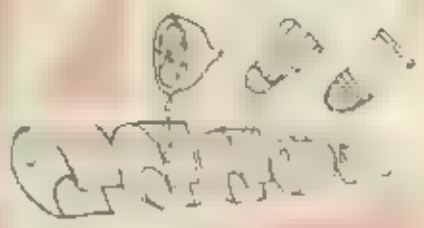
12 pejerreyes
¼ kg de papas
1 vaso de vino blanco
100 g de manteca
1 cucharada de harina
1 limón
1 cucharada de alcaparras
1 yema de huevo
sal y pimienta moscada y 1 ramito de perejil
1 cucharon de agua.

A los pejerreyes limpios se les saca los espinazos, se colocan en una asadera con un poco de manteca, se rocian con el vino y el agua, se sazonan, se les agrega jugo de limón por encima y se colocan al horno durante ¼ de hora.

SALSA

Se frie la harina con un poco de manteca y se le va incorporando, poco a poco, el jugo de la cocción del pescado, se deja lentamente revolviendo durante ½ hora. Enseguida se agrega la yema de huevo, las alcaparras y el resto de la manteca. Se colocan los pejerreyes en una fuente, se cubren con la salsa y se rodean con las papas cocidas cortadas en cascos y salpicadas con perejil picadito. Se adorna con algunos cascos de limón.

MERLUZA A LA PORTUGUESA



CROQUETAS DE AVE DELICIOSAS

INGREDIENTES

kg de merluza
2 cucharadas de harina
4 taza de aceite
1 cebolla finamente picada
3 tomates picados, sin piel ni semillas
2 ajíes
2 limones
sal y pimienta
2 cucharadas de queso rallado.

Se limpia el pescado, se corta en postas, se sazonan, con sal, pimienta y jugo de limón, se pasan por harina y se frien. Aparte, se calienta aceite en una cacerola y se agrega la cebolla, el tomate, los ajíes, sal y pimienta y se deja cocinar. Se pone el pescado frito en la fuente, se le cubre con la salsa y se espolvorea con queso rallado. Se acompaña con arroz blanco.

INGREDIENTES

⅓ pollo cocido
25 g de hongos secos
2 cucharadas de harina
¼ litro de leche
⅓ litro de caldo
2 cucharadas de harina de arroz
50 g de manteca
sal, pimienta y nuez moscada
3 huevos
¾ litro de aceite.

RELLENO

En una cacerolita se ponen los hongos remojados y picados, la manteca, se deja cocer y se le añade una cucharada de harina que se rehogará un momento, se agrega ¼ taza de leche y la carne de ave finamente picada. Se cuece todo 10 minutos más o menos, hasta lograr una pasta de consistencia espesa.

ENVOLTURA

Se ponen a hervir juntos la leche y el caldo, se sazonan con sal y pimienta moscada. Cuando esté hirviendo se le echa la harina de arroz, disuelta en un poco de leche fría, revolviendo constantemente hasta que quede como pasta. Se retira del fuego y se le añade 3 yemas de huevos, dejando enfriar. Con esto se forman las croquetas, con la mano enharinada poniendo en el centro, con una cucharita, el relleno de pollo. Se pasan por harina, por claro de huevo batido, luego por pan rallado y se fríen en aceite caliente.

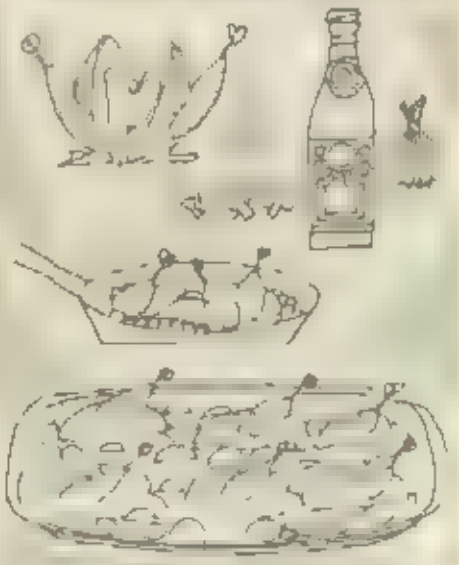
PICHONES RELLENOS

INGREDIENTES

4 pichones
1 taza de aceite
1 cebolla rallada fina
sal, pimienta y nuez moscada
1 pan remojado en leche y exprimido
1 huevo
2 cucharadas de queso rallado
50 g de manteca
1 cucharada de hongos remojados y picados
1 vaso de vino blanco
1 cucharon de caldo
1 ramito de yerbas aromáticas
1 cucharada de perejil picado.

En la mitad del aceite se dora la cebolla y los menudos de los pichones bien picados, se retira del fuego y se le agrega el pan remojado, huevo, queso rallado, perejil, sal y pimienta moscada, con ésto se rellenan los pichones a los que se les habrá sacado el huesito de la pechuga. Se cose la abertura y se doran en una cacerola con el resto del aceite, luego se le añade el ramito [illegible], los hongos, el vino y el caldo. Se deja cocer lentamente y una vez cocidos se colocan en la fuente sobre rebanadas de pan frito, se cubren con su propia salsa y se acompañan con puré de papas hecho del modo siguiente: bien cocidas 1 kg de papas se pasan por la puretera, se le agrega la manteca, leche y las yemas de 2 huevos. Se bate bien sobre el fuego, se pone en la manga de decorar con boquilla rizada y se adorna alrededor de la fuente. Se sirven bien calientes.

POLLITOS DIPLOMATICOS



INGREDIENTES

3 pollitos
100 g de manteca
1 salsa de champignons
1 vaso de coñac
1 ramito compuesto
1 cebolla chica
sal y pimienta
1 cucharon de caldo hirviendo

GUARNICION

1 kg de papas
2 cucharadas de perejil cortado muy fino.

Los pollitos limpios se parten en dos, se doran en 50 g de manteca y se le añade la cebolla finamente picada, los champignons en rebanaditas y el coñac. Luego se retiran los pollos, se enciende fuego dentro de la olla durante ½ minuto y se tapa para apagar. Se ponen nuevamente los pollitos en la olla, agregando el ramito compuesto, el caldo, la sal y la pimienta. Se tapa y se deja cocer lentamente.

Guarnición. Se pelan las papas y se forman bolitas con la cucharita de moldear verduras, se ponen a cocer en agua con sal. Una vez cocidas se escurren bien, se pasan por la manteca caliente y se espolvorea con perejil. Se colocan los pollitos arreglados en la fuente y alrededor, las papitas. Por encima se le echa el jugo.

GALLINA CON SALSA DE LECHE

INGREDIENTES

1 gallina
100 g de manteca
½ litro de leche
1 cucharada de aceite
1 zanahoria
2 yemas de huevo
sal y pimienta.

La gallina, limpia y en presas, se pone en una cacerola al fuego, con la leche, manteca y el aceite. Una vez cocida se le agrega la zanahoria en rebanadas finas, la sal y pimienta y se continúa cocinando a calor suave con la cacerola tapada.

SALSA

Se frie la harina en 50 g de manteca y se le va agregando poco a poco el líquido de la gallina, hasta incorporarlo todo, se le añaden los huevos batidos, a último momento, para que se [illegible] sin hervir.

Se sirven las presas con la salsa, pudiéndose acompañar con arvejas salteadas.

PERDICES AL VINO BLANCO

INGREDIENTES

8 perdices
250 g de jamón cocido
1 cebolla finamente picada
100 g de manteca
½ litro de vino blanco
100 g de aceitunas

Después de limpias las perdices, se cuecen un poco con ½ cebolla, sal y pimienta. Enseguida se rellenan con un picadillo hecho con los menudos, las aceitunas y el jamón picaditos, todo frito con una cucharada de manteca. Se colocan así preparadas en una fuente de horno, se espolvorean con sal y pimienta, se le agrega el vino y la otra mitad de la cebolla picada y se pone al horno regular. Se acompaña con arroz blanco, con manteca y queso rallado. Si el jugo estuviera muy líquido se espesa con una cucharadita de maizola, si por el contrario se hubiera consumido el líquido, se le agrega un poco de caldo.

PAVO ASADO

INGREDIENTES

1 pavo
1 cebolla
100 g de manteca
¼ taza de aceite
1 vasito de coñac
1 ramito de perejil y un diente de ajo
1 limon
1 kg de manzanas
50 g de manteca
azúcar.

El pavo debe ser siempre degollado. Momentos antes se le hace tragar una copa de vino. Después de desplumarlo y vaciarlo, se pasa por una llama para quemarle las pelusas. Debe ser muerto con 1 día de anticipación para que la carne quede tierna.

Se pica finamente el perejil y el ajo, se le agrega la manteca derretida y con ello se unta el pavo por dentro, por fuera, se le echa sal, pimienta, jugo de limón y coñac. Se pone en la asadera con el aceite y se lleva a horno caliente. Desde que empieza a calentar, se rocía con el jugo que suelta al cocinarse. Cuando está dorado, se envuelve en un papel grueso, aceitado, se le agrega un cucharón de caldo y se lleva al horno durante 3 ó 4 horas, según el peso del pavo.

PURE DE MANZANAS

Después de cocidas las manzanas, se hace puré, se le agrega la manteca, se revuelve bien y se le pone azucar a gusto.

Se sirve el pavo en la fuente, con el puré de manzanas alrededor. el jugo, desgrasado, aparte.

ARROZ

ARROZ CON CARNE

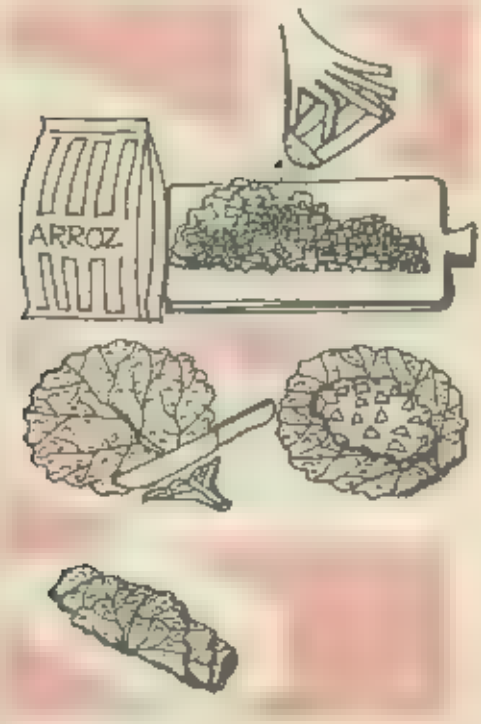
INGREDIENTES

1 caja de arroz
1 taza de leche
2 porciones de quesitos "Petit suisse" o 2 cucharadas de ricota
1 cebolla chica
1 tomate
½ kg de carne picada
1 pimiento morron
2 huevos crudos y dos duros
2 cucharadas de aceite
1 taza y ½ de agua hirviendo
2 cucharadas de queso rallado
50 g de manteca
sal y pimienta.

Se pone a cocinar el arroz en agua con sal, cuando ésta se haya consumido, se le agrega la leche caliente. una vez cocido se retira del fuego y se mezcla con los quesitos o la ricota; la ½ de la manteca y los dos huevos crudos se revuelve bien y se pone la mitad en una fuente de horno aceitada. Encima se le pone el siguiente relleno: la cebolla finamente picada se dora en aceite

caliente, se le añade la carne, el tomate picado, sin piel ni semillas, el pimiento, los dos huevos duros picados, sal y pimienta. Se cubre con el resto del arroz, se espolvorea con queso rallado y se agrega el resto de la manteca en pedacitos. Se pone al horno hasta que esté dorado.

MACLUBE (Plato oriental)



INGREDIENTES

250 g de arroz
¼ kg de carne picada
2 cucharadas de manteca
12 hojas de repollo, lindas y grandes
1 cucharadita de polvos Curry
sal y pimienta.

El arroz, después de haberlo remojado ½ de hora en agua fría, se lava bien, se seca perfectamente y se mezcla con la carne picada cruda. Se condimenta con sal, pimienta, polvos Curry y se le agrega manteca derretida. Con ésto, crudo, se rellena, en la misma forma que los panqueques, las hojas de repollo, a las que previamente se les habrá quitado las partes duras y hervido durante quince minutos.

Se arreglan los rollos en una cacerola, se les vierte agua hirviendo hasta taparlos completamente y se pone a calor fuerte durante 20 minutos.

PAELLA A LA VALENCIANA

INGREDIENTES

¼ kg de arroz
1 pollo
1 cebolla grande y 1 diente de ajo
¼ kg de camarones
¼ kg de chorizos
50 g de manteca
1 tomate grande y 1 pimiento morrón
sal y pimienta.

El pollo limpio y cortado en trocitos se salta en la manteca caliente. Se le agrega la cebolla picada fina, el ajo entero, el tomate sin piel ni semillas, el pimiento morrón, en tiritas y los chorizos, sal y pimienta. Luego de frito ésto, se retira el ajo y se añade el

arroz y los mariscos para que también se frían. Se calienta a fuego suave y 20 minutos antes de servir se le agregan 3 tazas de agua hirviendo y se pone a fuego fuerte, hasta que todo esté cocido.

REPOSTERIA

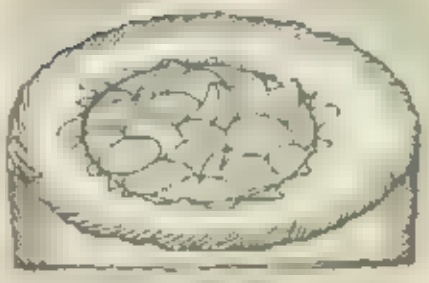
MANZANAS A LA CREMA

INGREDIENTES

12 manzanas grandes
1 taza y ½ de leche
4 huevos
11 cucharadas de azucar
1 cucharada de maicena
2 copas de vino blanco
1 limon

Se pelan las manzanas, se le sacan las semillas, se rocian con jugo de limón y se cuecen a fuego suave con 6 cucharadas de azúcar y el vino blanco, se deben cocinar con cuidado para que no se rompan. Una vez cocidas se ponen en una fuente honda con todo el jugo, se dejan enfriar, se rellenan y se cubren con la siguiente crema: se deslie la maicena y las yemas con un poco de leche fría, el resto de la leche se calienta con una cáscara de limón y 3 cucharaditas de azucar. Cuando hierva se mezcla con las yemas y la maicena que habíamos deslcido y se deja cocer al fuego revolviendo siempre, luego se le añade las claras batidas a nieve a las que se le unen 3 cucharadas de azúcar y se continúa revolviendo rápidamente. Se deja enfriar.

CORONA DE FRUTA



INGREDIENTES

3 huevos
100 g de mantaca
½ taza de azucar
1 taza de chuno
1 cucharada de polvo de hornear
1 copita de conac
1 tarro de duraznos
½ taza de crema doble
1 cucharada de azucar impalpable
1 taza de harina.

Se bate la mantaca con el azucar y se le agregan las yemas, la harina y el polvo de hornear, alternando con la leche, por último, las claras batidas a nieve, muy firmes. Se vacía en un molde de corona enmantecado y se pone a horno moderado. Se desmolda sobre una fuente y cuando se haya enfriado se rocía con el almíbar de los duraznos al que se le agrega el coñac.

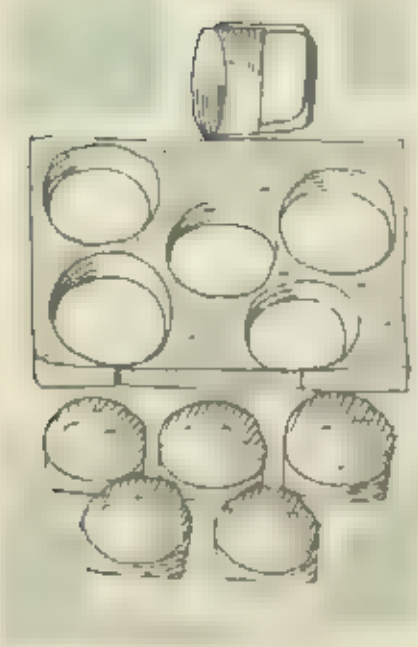
En el hueco del centro se colocan los duraznos, partiendo en dos cada mitad.

CHANTILLY

La crema, doble bien fría, se pone en un tazón con el azúcar impalpable y se bate hasta que, levantando el batidor, no caiga.

Se cubre el postre con el chantilly y se decora con algunos trozos de duraznos.

SCONES



INGREDIENTES

2 cucharaditas colmadas de polvo de hornear
500 g de harina
1 huevo
1 cucharada de manteca
2 cucharadas de azucar
1 cucharadita de sal
1 taza y ½ de leche

Cernir la harina, con el polvo de hornear, el azucar y la sal, se le incorpora la manteca, uniendola con los dedos, se le añade el huevo y la leche y se trabaja hasta formar una masa suave. Se estira hasta quedar de 1 cm de espesor, se cortan los scones con un corta pasta redondo y se llevan al horno sobre una placa enmantecada, teniendo cuidado de no colocarlos demasiado juntos, porque crecen. Una vez prontos se parten al medio y se le pone a unos jamón cocido y a otros queso.

ARROLLADO A LA MERMELADA

INGREDIENTES

1 taza de harina
1 taza de azucar
4 huevos
1 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharadita de esencia de vainilla
½ kg de mermelada de duraznos
2 cucharadas de almendras, molidas y tostadas
30 g de manteca.

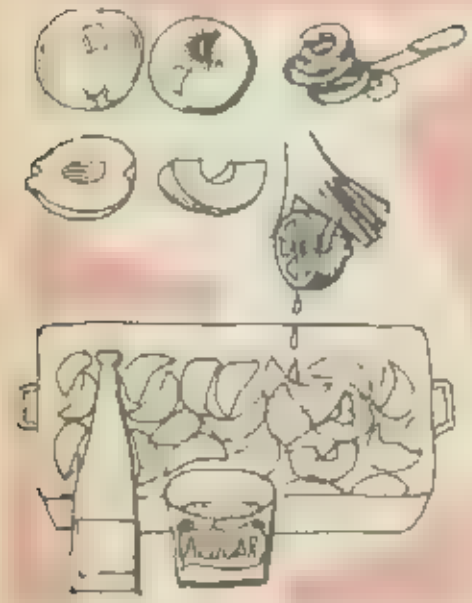
Se cernen perfectamente todos los ingredientes secos y luego se les añade 2 huevos enteros, 2 yemas y las claras batidas a nieve muy firme. Se extiende el batido sobre una asadera grande enmantecada y forrada con papel blanco enmantecado. Se cuece en horno moderado, se desmolda sobre una servilleta humeda espolvoreada con azucar, se cubre con la mermelada y se arrolla rapidamente, ayudandose con la misma servilleta. Se deja envuelto durante media hora mas o menos, hasta que se enfria. Se retira la servilleta, se coloca en una fuente, se unta con el resto de la mermelada y por encima se espolvorea con las almendras.

TORTA VIENESA

INGREDIENTES

2 cucharadas de polvo de hornear
6 cucharadas de harina

6 cucharadas de azucar
4 huevos
200 g de manteca.



RELLENO

¾ kg de manzana
250 g de azúcar impalpable.

Se bate la manteca con el azucar hasta que quede cremosa, se le agrega las yemas, luego la harina, cernida con el polvo de hornear y las claras batidas a nieve muy firmes.

Se extiende en el fondo y bordes de un molde enmantecado y se rellena con las manzanas cortadas gruesas, se espolvorea con bastante azúcar y se cuecen en horno moderado durante 40 minutos aproximadamente.

TORTA DE NUEZ - AUSTRIACA

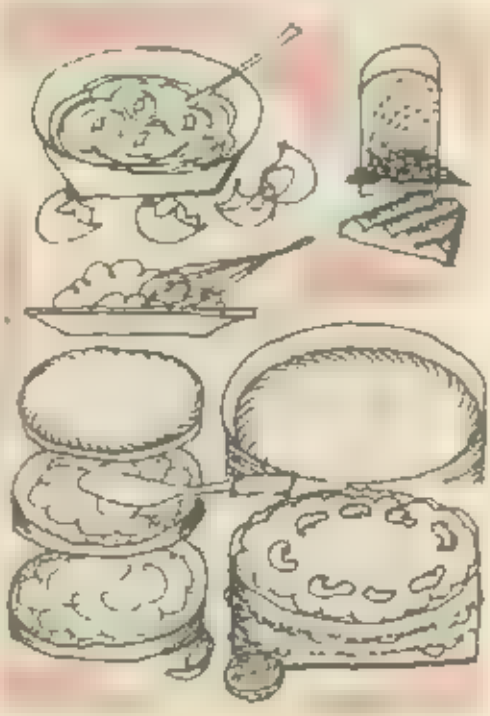
INGREDIENTES

6 cucharadas de manteca
6 cucharadas de azúcar
4 huevos
1 cucharada de polvo de hornear
2 cucharadas de harina
2 cucharadas de pan rallado
3 cucharadas de chocolate rallado
1 vasito de ron
6 cucharadas de nueces molidas.

RELLENO

1 taza de crema chantilly
3 cucharadas de nueces, molidas y tostadas.

Batir la manteca, hasta que quede cremosa y agregarle las yemas, el chocolate y la harina cernida con el polvo de hornear. Se continúa batiendo y por último se agrega las claras batidas a nieve. Se vuelca en un molde enmantecado y se cuecen durante ¾ de hora *horno moderado. Se desmolda, se deja* enfriar y se corta en tres capas que se rellenan con la crema batida y con las nueces. Se cubre con crema chantilly y se espolvorea con las nueces molidas y tostadas.



CASA CENTRAL: MERCEDES 1051

Casilla de Correo 473 — Dir. Telegráfica: SEGUROBANK

MONTEVIDEO

SUCURSALES

Artigas, Canelones, Colonia, Durazno, Florida, Fray Bentos, Maldonado, Mercedes, Melo, Minas, Paysandú, Rivera, Rocha, Salto, San José, Tacuarembó, Treinta y Tres y Trinidad.

SUCURSALES Y AGENCIAS GENERALES

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Sucursal.
Bella Unión: Sr. Umberto Porta.
Cabellos: Sr. Moderto Muñoz.
Tomas Gomensoro: Sr. Lucio E. Tourn.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Sucursal.
Atlántida: Sr. Juan C. Torres.
Lagomar: Sr. Evar Montero.
La Paz: Sres. César A. Lagomarsino y Hugo S. Pacchiotti.
Las Piedras: Sr. Marcelo Bonomi.
Los Cerrillos: Sr. Antonino Zunino.
Migues: Sr. Heberi Fajero.
Montes: Sr. Santiago Regueiro.
Pando: Sr. Juan J. Barnech.
Parque del Plata: Sr. Jacinto Castelar.
Paso Carrasco: Sr. Rodolfo Barnech Casas.
Progreso: Sres. Alberto A. Loza y María B. de A. Loza.
San Antonio: Sras. Blanca B. de Percovich y Rosa Brignone.
San Bautista: Sr. Jacinto Martínez.
San Jacinto: Sr. José Mato Diverio.
San Ramón: Sr. Teobaldo Oliver.
Santa Lucía: Sres. Héctor Ourthé Casalé e hijo.
Santa Rosa: Sr. Filadelfo Ubaldo Batista.
Sauce: Sres. Andrés F. Riverón e hijos.
Soca: Sres. Raimundo y Julio Blanco.
Tala: Sr. Abel Barnech.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Sucursal.
Fraile Muerto: Sr. Asad N. Ganem.
Río Branco: Sr. Hiroto S. Alvarez.
Tupambaé: Sr. Alfredo Cruz Sosa.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Sucursal.
Carmelo: Sres. Justo J. Cervetti Vachin e hijo.
Colonia Miguelete: Sr. Valdo J. Pontet.
Colonia Valdense: Sr. Victor Geymonat.
Conchillas: Sr. Julio A. Caregnato e hijo.
Juan L. Lacaze: Sr. Daniel Santin.
Nueva Helvecia: Guillermo Greising S. A.
Nueva Palmira: Sr. Raul G. Bentancour.

Orbes de Levanto [illegible]

Rosario: Sr. A. Fred. [illegible]
Tarariras: Sr. Oscar Olivera Nuñez.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Sucursal
Blanquillo: Sr. Antonio G. Vázquez [illegible]
Carmen: Sr. Fernando R. Gutierrez
Cerro Chato: Sr. Manuel A. [illegible]
La Paloma: Sr. Atanasio de Freitas
San Jorge: Sr. Ceferino Zapata.
Sarandí de Y. [illegible]

Trinidad: [illegible]
Arroyo Grande: Sr. [illegible] A. Valverde

Florida: Sucursal.
Cardal: Sr. Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Sr. Angel J. B. Mozcatelli
Cerro Colorado: Sr. Carlos Pedulla
Fray Marcos: Sr. Mario U. Molinari.
Isla Mala: Sr. Severo Vidart
La Cruz: Sr. Juan Carlos Vannelli.
Mendoza: Sr. Angel D. Valerio.
Sarandí: Viuda e hijos de A. Acerenza.

Minas: Sucursal
José Batlle y Ordoñez: Ricagno y Mal[illegible]
José Pedro Varela: Sra. María Alvariza [illegible]
Mariscala: [illegible]
[illegible]
Zapicán: [illegible]

Maldonado: [illegible]
Aiguá: Sr. Arturo A. Fernández
La Sierra: Sr. Hubert I. B. de Fernández Herrera
Pan de Azúcar: Sres. Orlando Núñez y Leonel Núñez
Piriápolis: Sr. Elbio F. Goicoechea.
San Carlos: Sr. Alcides S. Nocetti.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Colón. Sra. Selva Delgado de Doll.
Melilla: Sr. Leandro A. Suárez.
Piedras Blancas: Sr. Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Trujillo S. A. [illegible]

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Sucursal
Chapicuy: Barla Hnos. S. A.
Guichón: Sr. Anal A. Artigas Marquez
Piedra Sola: Sr. Genaro Ruas.
Quebracho: Sr. Nicolas B. Lorenzo.
Queguay: Sr. Victor O. Zardo

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Sucursal
Merinos: Sra. Diva Rosa Baladao de [illegible]
Nuevo Berlín: Sra. Norma E. Walter de Perera
San Javier: Sr. Manuel Dieguez Massey
Young: Sr. Miguel A. Marroni

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Rivera: Sucursal
Minas de Corrales: Sr. Armando J. Zamora.
Tranqueras: Sra. Alicia S. de Abarno
Vichadero: Sr. Nicómedes Brochado

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha. Sucursal.
Castillos: Sra. Blanca E. Lujambio de Olivera
Cebollatí: Sr. Juan M. Izaguirre
Chuy: Esc. Gastón Armón.
Lascano: Sres. Pedro y Clever A. Miranares
Velazquez: Sr. Hilario Gomez

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Sucursal
Arapey: Sr. Eduardo Biassini
Constitución: Sr. Luis A. Pérez

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San Jose: Sucursal.
Ecilda Paullier: Sr. José L. Cabrera Rios
Libertad: Sres. Adelaido y Raul Ca-[illegible]
Rodrigues: Sr. Angel E. Merichal.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Sucursal
Agraciada: Cócaro Hnos.
Cañada Nieto: Sr. Pablo Gauthier
Cardona. Sr. Arcides Cendoya
Dolores: Sres. Carlos M. Casasso y Manuel A. Casasso.
Drabble: Sr. José Mª Varela
Palmitas: Sr. Ar[illegible]o G. Gobbi
Santa Catalina: Sucesores de Alfonso Green S. Colectiva.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembo: [illegible]
Achar: Sr. Julio N. Fagundez.
Ansina: Sr. Hectorvides Barboza
Paso de los Toros: Sr. Aramis Velasco.
San Gregorio de Polanco. Sr. Enrique Echeto.
Tambores: Sr. Alberto Alberti.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Sucursal
Santa Clara: Sr. Francisco A. Scolpini.
Vergara: Sr. José Mª Vergara

[illegible]

[illegible] Gratuito

SEÑOR AGRICULTOR: Busque en la siguiente lista, el Agrónomo que [illegible] a su zona. El le dará los datos que necesite y llenará la solicitud de seguro.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Bella Unión: Umberto Porta
Artigas: Juan Grieceo.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Alberto Mathon.
Carrillos: Antonio Zunino.
La Paz: Leandro Suárez
Las Piedras: Marcelo Bonomi
Migues: Heber Fajero
Pando: Juan J. Barnech
Progreso: Alberto Alonza
San Antonio:
San Bautista: Jacinto Martínez
San Jacinto: José Mato Diverio.
San Ramón: Rodríguez y Oliveri.
Santa Lucía.
Sauce: Andrés Copin.
Soca: Raimundo y Julio Blanco.
Tala: Abel M. Barnech, Edmundo Rosso
Montes: Santiago Reguetro
Lagomar: Evar Montero

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Est. Pedrera: Col. Bernardo P. Berro e Inmuebles 396, 398, 431, 444 y 454.
San Jacinto: Col. Juan C. Molinelli, Campo Goenaga e Inms. 418 y 448.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Epuni V. Escher
Frayle Muerto: Asaad N. Ganem
Río Branco: Hereto Alvarez.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Luis A. del Cerro
Artilleros: Antonio G. Borras.
Carmelo: J. J. Cervetti Vuchin e hijo, Pescetto Hnos. S. A., Molino Carmelo S. A., Sindicato Agrícola Ideal
Colonia Miguelete: Valdo Pontet
Conchillas: Juan Irizar y Julio A. Carignani, Juan A. Repetto
Cufré: Pérez y Vieyto S. C.
La Estanzuela
Nueva Helvecia: Guillermo Greissing S. A., Barreto Hnos.
Nueva Palmira: Barraca Pineda S. A., Julio V. Bogliacino.
Ombues de Lavalle: Roberto Davila S. A., *Aníbal L. Frache*
Punta del Chileno: Andrés S. Bianchi.
Puntas de San Juan: *José A. Clavijo*
Riachuelo: Bertin S. A.
Rosario: *Alfredo Tort*, Suc. de H. Esteban Funes.
San Juan: Arturo D. Landechea
Tarariras: Guillermo Greissing S. A. Oscar Olivera Núñez.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Nueva Palmira: Colonia Agraciada

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Alberto Anchieri
Carmen: Fernando R. Gutierrez
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvarez
Higueras de Carpintería.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandí del Yí: Colonia Dr. A. Gallinal - Reyles.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Ruben Cristech.
San Gregorio: Daniel Brun Besonart
Arroyo Grande:
Puntas de Sauce: José Villamil

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Teodoro E. Galain
Cardal: Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Angel J. B. Moscatelli
Costa de Chamuscó: María H. R. de Rodríguez.
Fray Marcos:
25 de Mayo: Severo Vidart.
La Cruz: Juan Carlos Vannelli
Puntas de Maciel: Suc. de Calixto T. Flori.
Goñi: Isidro F. Garmendia
Sarandí: Vda. e Hijos de A. Acerenza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandí: Colonia Antonio M. Fernández. - Inmuebles 427, 435, 436, 441, 458, 468, 471 y 472.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Hugo Ugarte
Pueblo Solís: Pedro Salsamendi.
Gaetán: Juan Carmelo Díaz.
José Pedro Varela: M. C. Alvariza de Pintos.
Estación Solís: José Isidro Torres

Aiguá: Arturo Fernández
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
San Carlos: Alcides S. Nocetti

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Piedras Blancas: Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Trujillo Hnos. S. A., Américo Stillo

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Caffarel, Bartel & Wolman Estefanell, Letamendia & Cía.
Chapicuy: Barla Hnos. S. A.
Guichón: César Bentos Pereira.
Parada Esperanza: [illegible] Agropecuaria Esperanza Ltda.
Quebracho: José Enrique Dotti.
Queguay: Víctor Zardo

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Quebracho: Colonias Las Delicias, Río de Oger, - Campos Arroyo Malo y La Palma

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: [illegible] Francisco Lagarreta Irigoyen, Luis A. Donato
Las Flores: Saul Morros
Merinos
Nuevo Berlín: [illegible] Bonti Morros & Cía
San Javier: [illegible]
Young: [illegible]

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Fray Bentos: Colonias Tomás Berreta e Inglaterra
San Javier: Colonias San Javier, Ofir y Dr. Luis A. de Herrera.
Young: Colonias César Mayo Gutiérrez, Diana, John F. Kennedy Uruguaya e Inmueble 416.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha:
El Alferez: Máximo D. Malán.
Lascano: Clever Miraballes.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Minas de Corrales: Fernando Zamora.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Ciro D. Gallo, Héctor R. Giacometti, Horacio Ambrosoni, Orlando Yarruz

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Salto: Colonias Baltasar Brum, España, Harriague, Osimani & Llerena, Tomás Gomensoro, Antonio Rubio, *José Artigas. Campos Galliazi y El* Chifiero. - Inmuebles 405, 413 y 417

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio Zugasti Mutioni.
Ecilda Paullier: Luis Cabrera Ríos
Est. Rodriguez: Angel E. Marichal
Libertad: Adelaido Camaití
Paso del Carretón: José Mª Cerdeña.
Puntas de Valdez Benzano Rapetti Hnos.
Rincón de Albano:
Rincón del Pino: Hector Cortalezzi Antognazza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Libertad: Colonias Cesáreo Alonso *Montaño, Italia.* - *Inmuebles* 432 y 442.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: A.D.E.P.A.L. Carlos, B. Rusch
Agraciada: Cóccaro Hnos.
Cañada Paraguaya: Suc. Juan B. Calcagno.
Cañada Nieto: Pablo Gauthier
Dolores: Carlos y Manuel Casassa, Rivedol S. A., Raúl Maglione Garibaldi
José E. Rodó: José María Varela.
Colonia Concordia: Diamantino Pessi
Palmitas: Atilio G. Gobbi
Rincón de Cololó: Carlos Willman
San Martín: Víctor A. Blanco.
Santa Catalina: Suc. Alfonso T. Green
Cardona: Alcides Cendoya.
Egaña: Luis Pérez Díaz.
Parada Russo: Cabrera Lechini Hnos.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

José Enrique Rodó: Colonias Juan B. *Echenique, Larrañaga.* - *Inmuebles* 414, 422, 428, 440, 447 y 460.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Hugo F. Tarocco.
Paso de los Toros: Aramis Velazco

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Román Alvear Rodríguez

INDICE GENERAL

Pág.

AUTORES QUE COLABORARON EN ESTA EDICION

CON LA DIRECCION DE LA COMISION DE ALMANAQUE Y LA INTERVENCION DE LA SECCION PROPAGANDA Y LA DIVISION TECNICA EN AGRONOMIA, SE REALIZO EL PRESENTE ALMANAQUE DEL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO CORRESPONDIENTE A LOS AÑOS 1970-71, EN LOS TALLERES BARREIRO Y RAMOS S. A., MONTEVIDEO, URUGUAY.

COMISION DEL PAPEL. EDICION AMPARADA POR EL ART. 79, DE LA LEY 13349.

EDICION FUERA DE COMERCIO

REAL DE SAN CARLOS (Colonia)
Fotografía: Raquel Odriozola Tejerina